

Ta på deg finstasen - kalvekjøtt på menyen

Det lyse, møre og smakfulle kalvekjøttet passer godt for de store anledninger med hvit duk og taler, eller når du som matkjenner vil overraske med en ny smak fra ditt eget kjøkken.

Rimelig og godt

Kalvekjøttet leveres i esker på pluss/minus 10 kg. Det avhenger litt av kalvens størrelse. Eskene er tilnærmet like, og hver eske inneholder stykker som indrefilet eller ytrefilet, mørbrad eller entrecote, flatbiff, steik, grytekjøtt og suppekjøtt. Ca. 1/3 er kjøttdeig. Kundene våre skryter veldig av den, og mange kjøper med ekstra. Kjøttet leveres ferskt og er 100 % fritt for kunstige tilsetningsstoffer, hormoner, antibiotika, salt og vanntilsetning. Vi slakter fra slutten av september til midten av mai. Pris pr kg er 200 kr. Ekstra kjøttdeig 125 kr. Butikkpris på kalvekjøtt er adskillig høyere.



Trygt og godt med mor i nærheten, på Liers grønne beiter

Lierkalv

Lierkalv har diekalver som lever fritt og får drikke melk fra mora så lenge de ønsker. Det lyse, møre og økologiske kjøttet fra Lierkalv er 100 % fritt for tilsetningsstoffer. Kalvekjøttet kjøpes direkte fra produsent.

**Diekalver er lykkelige kalver,
- det kjennes på smaken.**

Tilberedning

Tilberedning av kalvekjøtt er som for okse, men med litt kortere koke- og steketid. Det finnes et utall av tradisjonelle oppskrifter for kalvekjøtt. Dette var vanlig mat før i tiden. Restaurantmenyene har tilført spennende tilbehør som passer til det lyse, delikate kjøttet. Både tradisjonsrike og nye, smakfulle oppskrifter finnes på internett.

Økologisk gårdsdrift gir i mangfold

Lierkalv har en økologisk ammekubesetning på ca. 30 kuer, en okse og ca. 30 kalver/kviger på det meste.

Kalvene går sammen med mora hele tiden. Dyra går fritt hele året. Om sommeren er de på beite i havner eller på skauen. Om vinteren har de tilhold i et romslig fjøs og kan fritt gå ut og inn som de selv vil. Om sommeren lever dyra av friskt gress, og for øvrig får de kun fôr uten kunstige tilsetningsstoffer. De får ikke kraftfôr, men tilskudd av vitaminer/mineraler.

Økologisk husdyrdrift holder kulturlandskapet åpent og hindrer tilgroing. Naturlig gjødsling fra husdyra er med på å opprettholde naturens viktige kretsløp.



Noen trenger litt ekstra pleie

Det er kjøttet fra kalvene Lierkalv tilbyr. Diekalver som lever fritt og får drikke melk fra mora så lenge de ønsker, er lykkelige. Det kjennes på smaken.

Ren og sunn mat kommer med godt stell



Innholdet i Lierkalvs esker

Hver eske inneholder pluss/minus 10 kg kjøtt av Lierkalv. Pris pr. kg er 200 kr. Ekstra kjøttdeig 125 kr.



Design: www.formfantasi.no

Bestill Lierkalvs esker slik:

Send helst din bestilling pr. e-post til: myrhaug.gartneri@outlook.com
Hvis det byr på problemer, er det mulig å ringe tlf. 958 89 740 (Ragnhild Myrhaug).

Husk å opplyse om antall esker, eventuelt ønske om ekstra kjøttdeig, ditt navn, adresse, postnummer, poststed og et telefonnummer det er lett å nå deg på. Kunden henter selv eskene på gården, Vestsideveien 111, 3404 Lier.

Lierkalv holder til i Lier, på en av de mange Eggegårdene. Gården vår heter Egge Øvre, og er nærmeste nabo til Egge skole. Hovedproduksjonen står Myrhaug Gartneri for. Vi dyrker økologisk og konvensjonell slangeagurk. Ved siden av produserer vi økologisk kalvekjøtt.

