

TILBUD OM KALVEKJØTT FRA GÅRDEN

Rett over nyttår skal vi slakte kalver.

Det blir da mulig å kjøpe kjøttpakker av samme type vi har solgt de siste åra.

Dyra blir slaktet på Norturas anlegg, og transportert i kjølebil til Solli gård i Stokke (økologisk gård med godkjent kjøttforedlingsbedrift), hvor de henger til luftmørning i ca 14 dager før de blir partert.

Når hele dyret brukes blir det ca 1/3 suppekjøtt/kraftbein, 1/3 finere stykningsdeler, 1/3 kjøttdeig.

Alt blir vakuumpakket i porsjoner på 0,5 til 1 kg, og så fordelt i kasser på 10 kg totalt.

Prisen for en slik kasse er kr 1400, (inkl.moms)

Kjøttet er som alt annet som produseres her på gården Økologisk/Demeter – kvalitet, og alle ledd (slakting –foredling –omsetning) er godkjent av mattilsynet.

Vi må være sikker på å få solgt alt som vi gjør i stand, og derfor må vi ta forhåndsbetaling.

Innbetaling til gårdens driftskonto 9235.15.64786 (dette er ikke andelsslagskontoen) før 5/1 gjelder som påmelding. Innbetalingen må være tydelig merket med navn og adresse, samt e- postadresse og telefonnr. i tekstfeltet på giroen.

Kjøttpakkene vil være ferdig til utlevering I slutten av januar

Noen dager i forveien vil vi gi beskjed om tidspunkt for når pakkene kan hentes her på gården.