



Nötköttslåda Olsvenne Gårdskött.

Det blir mycket text men **vänligen ta del av båda sidorna** så inga missförstånd uppstår.

Alternativ 1 nötdetaljer och nötfärs.

Ca 8-9 kg blandade detaljer från sk "finkött" till mer "långkokkött" samt ca 8-9 kg nötfärs. Totalt ca 16-18 kg.

Alla detaljer vakuumpackas m. etikett.

Pris: 169:-/kg.

Alternativ 2 endast nötdetaljer.

Ca 8-9 kg blandade detaljer från sk "finkött" till mer "långkokkött".

Alla detaljer vakuumpackas m. etikett.

Pris: 279:-/kg.

Alternativ 3 endast nötfärs.

Ca 8-9 kg nötfärs.

Alla detaljer vakuumpackas m. etikett.

Pris: 99:-/kg.

Ange om ni vill välja till detaljer eller färs, det kan vara lite olika om vi kan eller inte kan ordna det. Kan vi inte ordna det just vid det tillfälle ni köper låda, kan vi kanske ta det vid ett annat datum. Detta gäller om vi inte säljer alla lådor och då är det kilopris per detalj enligt vår detaljprislista i gårdsbutiken.

Vi fakturerar större delen av lådan vid bokningen av köttet vilket inte återbetalas vid utebliven hämtning, vi försöker naturligtvis kontakta er. Faktura via mail, 10 dagar. Vi kan inte riskera att någon beställning inte hämtas. Sena beställningar faktureras med omgående betalning av förskottet. Detta har fungerat bra i 5 år (lammlådor) så det gör det nog fortsättningsvis också. **Resterande belopp, betalas mot kvitto/direktfaktura vid avhämtning eller mot efterfakturerings.** Vi föredrar swish eller kortbetalning, så vi slipper växelkassa. **Det är inte möjligt att fakturera hela kostnaden på en gång, då vi inte riktigt kan veta den exakta vikten på lådan, det beror ju på individen hur mycket kött det blir och flera ska dela på samma djur.**

Förskottsfaktura enligt följande:

Alt 1, 1800:-, alt 2, 1800, alt 3, 500:-

Vill du hämta din låda här på gården kan vi om det behövs både kyl- och frysförvara beroende på tiden till du kan hämta.

All hantering från djur till paketerad produkt sker hos för ändamålet **godkända företag**. När du köper kött där djuret slaktats på ett godkänt slakteri så är både djur och kropp veterinärbesiktat och kräver godkännande innan det går vidare i produktionen. Vi har också de **tillstånd som krävs** för att sälja vårt eget kött där bl.a. egen kylbil garanterar kylkedjan.

Köttet levereras **färskt och kylt** ca 4 dagar efter styckning och paketering. Hållbarhet i 7-30 dagar (beroende på detalj, exv. färs kortare tid, stek längre tid) och går utmärkt att frysa och därmed förlängs ju hållbarheten. Som frysvara har allt 1 års hållbarhet

Det blir lätt små hål i förpackningar med ben och då släpper vakuomet men vi vill ändå kunna erbjuda de detaljerna, i nötlådorna gäller det svans, mörghäls, ribs och mörghälsben.

Leverans/hämtning: Stockholm, Hornsgatan 53, fredag 29/9-2017 mellan 12-18.

Nynäshamn, Lidl parkeringen fredag 29/9-2017 kl.19.

Olsvenne gård i Näs eller i Visby, lördag 30/9-2017 eller enl. överenskommelse.

Reservation att vi måste få in ett visst antal beställningar för att kunna köra.

Djuren är födda och uppvuxna här hos oss på Olsvenne en Eu-ekologisk gård i Näs på Gotland. Våra kalvar lever ihop med sin mamma nästan fram till att hon ska kalva igen året där på. Djuren är endast uppfödda på di, gräs och örter i form av bete eller hösilage på vintern. Våra djur lever ute på bete ca 7,5 månad per år och resten, vinter äter de endast hösilage och har möjlighet att gå ut, maten serveras exv utomhus. Gräs är den naturliga födan för idisslande djur och får de bara gräs växer de saktare än djur som även får kraftfoder. Ett djur som vuxit saktare och därmed blivit äldre innan det slaktas får ett välsmakande kött med en naturlig marmorering och en bättre balans mellan omegafetterna. För mycket marmorerat kött krävs dock kraftfoder vilket vi alltså inte ger våra djur.

Djurkroppen hänger i ca 10 dagar från slakt till styckning. Det finns regler på hur länge kött som ska malas till fårs får hänga, pga logistiken så väljer vi att stycka hela djuret då vi annars skulle bli tvungna att leverera köttet i 2 omgångar till er. Vi rekommenderar dock för bästa köttkvalitet att allt kött som inte är fårs vilket ni fryser ner på en gång och ev det som ska bli riktiga långkok förvaras i kylskåp fram till bäst före datum, då fortsätter mörningen, planera in festen med filén, biffen osv i samband med bäst före datumet eller senare men då har ni fryst det.

Ni kommer vara ganska många som ska dela på det här nötet eller nöten som är av rasen Angus eller Anguskorning. Vi tror inte ni vill ha lådor på 25 kg eller kanske 40 kg. Vi tror att vi vet ungefär hur mycket kött det kommer bli och hamnar på ca 16-18 kg kött per låda om man väljer alt 1, se första sidan. Förslagsvis delar man med någon om det är för mycket. Alla kommer inte få av alla detaljer, det skulle bli alldeles för små bitar då, exv bara drygt 300 gr oxfilé, räcker till 2 små portioner. I stället kommer vi att dela in köttet i olika kategorier. En kategori blir oxfilé, ryggbiff och entrecôte, man får alltså antingen oxfilé, ryggbiff eller entrecôte i sin låda, nästa kategori rostbiff, innanlår osv. Vi kommer att dela i flera bitar men allt går inte att dela, exv väldigt trist att få flanksteken i 2 delar, så delar ni låda med någon så kanske någon får en sort och den andra en annan. Inget kommer skivas (i gårdsbutiken säljer vi på sommaren innanlåret, fransyskan och högrevhjärtat i grillskivor) utan det bestämmer ni själva om ni vill helsteka eller skiva. Färsen är något fetare än vad ni är vana med från vanlig affär, det är bra, den blir godare. Det beror på att vi tar fram så mycket detaljer som det bara går av djuret. Vi tar även vara på vissa delar på ett sätt som ni inte heller ser i vanlig affär. Det kommer bogstek men det finns även bogrulle, liten bogstek och fjäderbogsblad (även kallad top blade, flat iron steak, oyster steak, luffarbiff, kärt barn har många namn) 3 delar i området vid bogen som är så mycket mörare. Detta gäller även några detaljer som vanligen går direkt till färskvarnen.

För bokning/frågor skicka ett mail till olsvenne@gotland.at. **Ange vilket alternativ du vill ha, var du vill hämta, namn, telefonnummer och din adress.** De som köpt på faktura 2014 och framåt har även ett kundnr. bifoga gärna det och ev. andra önskemål.

För vår planering, boka gärna så snart som möjligt. Vi skickar alltid en bekräftelse på bokningen. **Vi har semester och är bortresta 2/9 – 17/9 då går det inte att ringa, mail går bra men vi svarar inte förrän vi är hemma igen, men boka, vi vill veta för djuren ska sorteras direkt när vi är hemma igen. Ev kan det gå att kommunicera frågor via fb men det vet vi inte förrän vi är där.**

Priset inkluderar frakt och moms, inga andra kostnader tillkommer. Priset gäller när vi kör med vår egen kylbil, inte om någon har udda leveransönskemål och eventuellt annat fraktbolag.

Du betalar för de faktiska antal kilo i din låda.

Om ni har några frågor, vänligen maila oss, så förklarar vi mer.

Välkommen med din beställning

Cecilia Hejdenberg och Göran Lundin

Olsvenne Gårdskött, Näs Olsvenne 159, 623 37 Havdhem, 0708-281039, olsvenne@gotland.at, <http://www.olsvennegardskott.se/>