

# Kvalitetskød med dyrvelfærd



*På én af Slagter Madsens traveture i og omkring Hobro støder han ind i et par landmænd, og som noget helt naturligt, falder snakken på "godt kød", og hvis der er noget Madsen har forstand på, så er det "godt kød"! Snakken falder på Jersey kvæg, som roses for sin mælk og ikke mindst for det gode kød.*

*Landmændene mumler, at det er der ikke penge i, da Jersey racen er små langsomt voksende dyr, hvilket bevirker at stort set alle tyrekalve sorteres fra umiddelbart efter fødslen – sådan noget bryder slagteren sig ikke om!*

*En tanke har hos Madsen bidt sig fast, for "godt kød" er lige noget for mine kunder; men hvis landmanden ikke tjener nogen penge, er ideen dødfødt!*

*Blandingskvæg er måske løsningen? Jersey blandet med en kødfuld større race, og det er det, der er sket!*

***Slagter Madsen:*** *Præsenterer for første gang resultatet i slagterdisken uge 6 – kødet er blandingskvæg af Jersey og Blonde d' Aquitaine kvæg. Fagfolk beskriver Blonde som:*

*Fedtfattigt og velsmagende. Kødet fra Blonde d' Aquitaine kvæg er af fremragende kvalitet. Smagen er god - og fedtprocenten fås ikke lavere.*

De gode kvaliteter bør udnyttes i madlavningen. Undgå tørstegning eller gennemstegning, idet kødet her vil miste smag og blive en kedelig oplevelse.

De forskellige udskæringer er store, hvilket skyldes dyrenes tilvækstevne. Rigtig fodret og passet, vil et blondedyr ofte veje 650 kg eller mere ved

12-13 måneders alderen. Det giver en høj slagtevægt på ca. 400 kg kød. Men de store stykker af højreb, tyk- og tyndsteg, filet og mørbrad, gør sig godt på middagstallerkenen. En gammeldags hakkebøf er også god, og den svinder ikke på panden grundet kødets lave indhold af fedt, så også her skal stegetiden være kort.

Jersey beskrives som:

Jerseykalvekød er vildt lækkert med en god smag. Men det er paradoksalt, at Jersey tyrekalvene ikke bliver til mad, for ifølge både sensoriske test og diverse gourmetkøkkene leverer Jersey noget af verdens mest smag fyldte kalvekød.

Madsens kødmontre vil i uge 6 være fyldte med denne blandingsrace. Kødet hænger allerede nu på kroge i modningsrummet, og alle der har fået lov til at kigge, roser kødet! Dyrene er unge, når de slægtes, og går under betegnelsen ungvæg, hvilket er nogle uger over tiden, hvor kødet ifølge lovgivningen må kaldes kalvekød.

De første dyr som kommer til salg, er opdrættet hos den lokale landmand Henrik Kirketerp i Nr. Onsild.

**Vi har opsat nogle nøgleord for dette unikke produkt:**

- Dyrevelfærd har høj prioritet
- Kød kvaliteten skal være i top
- Kødet's smag har høj prioritet
- Vi er gode til det vi laver og det skal smages

**Priser/mængder:**

Priser på det unavgivne kød er et naturligt spørgsmål, som besvares af SLAGTEREN med: "Vi holder vores almindelige prisniveau, også på det nye kød".

Vi har til opstart 2 hele dyr, som vi sælger efter princippet "først til mølle". Vi forventer at kunne præsentere et nyt hold kød til PÅSKEN, og selvfølgelig kan man allerede nu bestille - vi forventer at interessen for Madsens nye tiltag bliver stor.

Klik på dette link for at se en video af vores kvæg, fra vi henter dem, til i kan købe dem hos os.

<https://www.youtube.com/watch?v=Bar76qQ58GM>