



### Tranegårdens økologiske kvæg

Vores køer, kalve og tyre har mulighed for at udfolde deres naturlige adfærd, og græsser på markerne, så længe vejret tillader, og mindst 150 dage om året. Når de er på stald, har de have adgang til daglig motion, et blødt leje og frisk luft. Tranegården er en besøgs gård, så alle er velkomme til at kigge forbi og gå rundt ved dyrene. Vores Kalve for rigtig komælk og vi anvender kun økologisk ikke gensplejset foder.

### En blanding mellem Angus og Jersey

Vores kvæg er en blanding mellem Angus og Jersey, det er kødkvæg hvor moderen er en jersey ko og faderen er en Angus tyr. Denne blanding giver den fantastiske mælk fra Jersey koen og det marmorerede kød med den dybe smag fra Angus tyren. Mælken bruger vi til produktion af mælk, og andre mejeri produkter, kødet sælger vi i vores gårdbutik.



### Kød pakker fra Tranegården

Kødpakker fra Tranegården udmærker sig ikke bare på smag fra de skønne Tyre og Kalve, men også ved at blive født på gården, slagtet lokalt, og ender i køledisken på gården, det er lokalt, ærligt og klimavanligt, kort fra jord til bord.

Vores kød pakker udmærker sig også ved du selv sammensætter indhold og mængde. Vi slagter kvæg hver uge, du modtager derfor altid kun fersk og friskslagtet kød.

Du kan bestille til afhentning i butikken fredag eller lørdag, eller ved specielle ordre kan individuelt tidspunkt aftales.

### Sådan gør du...

Udfyld bestillingssedlen på næste side, tag et billede og send det til [info@tranegarden.dk](mailto:info@tranegarden.dk)

Når vi har gennemgået din bestilling modtager du en bekræftelse, det betyder du modtager alt som du bestilte på den valgte dato. Er der en udfordring med datoen, eller noget af indholdet i din bestilling tager vi kontakt til dig og tager en dialog omkring mulighederne.

Har du spørgsmål til din bestilling, dyrene eller gården skriver du også bare til [info@tranegarden.dk](mailto:info@tranegarden.dk), vi vender Normalt tilbage samme dag.

Vi har altid det meste kød på lager, men modtager gerne din bestilling 1 uge i forvejen, så kender antallet af kvæg vi skal klargøre til ugen efter. Special bestillinger, organer eller større mængder kan kræve bestilling 1-2 uger i forvejen.

**Hele holdet på Tranegården glæder os til at betjene dig.**



## Bestilling af kødpakke fra Tranegården

Produkt	Ca. Vægt	Pris	Ønsket mængde
<b>Hele udskæringer (Pris per kg)</b>			
Mørbrad	1,5 kg	Kr. 600,-	
Tyndsteg	1,5 kg	Kr. 600,-	
Culotte	1,8 kg	Kr. 300,-	
Cuvette	1 kg	Kr. 300,-	
Inderlår (Roastbeef)	1 kg	Kr. 300,-	
Tykkamsfilet	1 kg	Kr. 300,-	
<b>Bøffer (pris per stk.)</b>			
Bøf af mørbrad	250 Gram	Kr. 150,-	
Ribeye	250 gram	Kr. 150,-	
Entrecote	250 gram	Kr. 150,-	
Bøf af filet	250 gram	Kr. 150,-	
Wienersnitzel	250 gram	Kr. 75,-	
<b>Andet kød (pris per kg)</b>			
Hakket oksekød 6-10%	1 kg	Kr. 130,-	
Hakket oksekød 6-10%	5 kg	Kr. 550,-	
Oso Buco	1 kg	Kr. 150,-	
Oksehaler	1 kg	Kr. 150,-	
Lever eller hjerte	1 kg	Kr. 100,-	
<b>Charcuteri (pris per stk)</b>			
Leverpostej	500 gram	Kr. 42,-	
Krydderspegepølse	1 stk	Kr. 280,-	
hvidløgsspegepølse	½ stk	Kr. 150,-	
Grill Frankfurter	1 stk	Kr. 20,-	
Grill Frankfurter	6 stk	Kr. 100,-	
<b>Specielle ønsker</b>			
<p><i>Vi imødekommer gerne ønsker om andre udskæringer eller størrelse på bøffer. Skriv hvad du kunne tænke dig, så kontakter vi dig med mulighederne omkring din forespørgsel</i></p>			
<b>Navn på bestiller</b>		<b>Ønsket dato</b>	
<b>Telefonnummer</b>		<b>E-mail</b>	