

Kødet lyst

Økologisk Ungokse fra Irma nøjes ikke med at være purung og politisk korrekt. Hvad bøfkød angår er økologi nemlig en tvivlsom garanti. Alt for meget udtjent malkekvæg går med ø-mærke nu om dage, men i Irma stopper legen.

Økologisk Ungokse er stude og kvier, som er blevet udvalgt allerede fra fødslen. Som har hoppet rundt på græs om sommeren og om vinteren

på halm i egen løbegård. Som ender deres dage i Irma efter et rigt og værdigt, men blot 30 måneder langt liv. Præcis da har kødet en naturlig mørhed, som kun ses hos unge dyr.

Efter slagtning lader vi kødet hænge i mindst 14 dage, før vi skærer det ud til ribeye, venøsteaks, wok-strimler, boeuf bourguignon tern osv. Om det er umagen værd? Vores egne slagtere spiste de første smagsprøver med gaflen

alene og tog resterne med hjem. Nu skulle vi have nok til, at kødspisere fra nær og fjern kan valfarte til Irma og slippe alle hævninger.

Økologisk Ungokse
2 x 260-400 g,
Tilbud kg-pris 192,31

125,- 

Irma