

## Prisliste - Aberdeen Angus kjøtt fra Johnsrud Gård

Vi har storfekjøtt fra dyr av rasen Aberdeen Angus. Typisk for Aberdeen Angus er kjøtt med fine muskeltråder og godt fordelt intramuskulært fett (marmorering). Dette gir saftig, mørt kjøtt som er etterspurt verden over.

Dyra er grasforet og vokser derfor sakte og gir kjøtt med god marmorering og kvalitet.

«Grasforet» betyr at de går mest mulig på beite, og ellers blir foret med grovfor, ikke kraftfor. På denne måten får kjøttet en bra fettsyresammensetning med mye omega 3 og lite omega 6.

Dyra går på utmarksbeite i sommerhalvåret, vi har jevnlig tilsyn og GPS sporing på dyra, de får litt kraftfor som lokkemat når vi ser til dem i skogen.

Vi tilbyr Anguskjøtt i disse pakkene:

### **Grasforet Anguskjøtt 10 kg**

Pakken inneholder Steik, småsteik, flatbiff/bankekjøtt, entrecote, ytrefilet eller mørbrad. (Ca 4 kg kjøttdeig.)

Pris 2.500,-

### **Grasforet Anguskjøtt 20 kg**

Pakken inneholder Steik, småsteik, flatbiff/bankekjøtt, entrecote, ytrefilet eller mørbrad. (Ca 8 kg kjøttdeig.)

Pris 4.900,-

### **Grasforet Anguskjøtt 30 kg**

Pakken inneholder Steik, småsteik, flatbiff/bankekjøtt, entrecote, ytrefilet eller mørbrad. (Ca 12 kg kjøttdeig.)

Pris 7.300,-

### **Grasforet Angus Indrefilet**

Indrefilet på mellom 1,2-2,5 kg

Begrenset antall da hvert slakt kun har to indrefileter.

Førstemann til mølla.

Pris pr kg 625,-

### **Grasforet Angus Entrecote**

Leveres i 4-5 kg esker.

Begrenset antall, førstemann til mølla.

Pris per kg 500,-

### **Grasforet Angus grytekjøtt**

Leveres i 5 kg eske

Pris 1000,-

### **Grasforet Angus kjøttdeig**

Angusdeigen er 100% rent kjøtt, uten salt, is eller andre tilsetningsstoffer. Leveres i 5 kg esker.

Pris 900,-

**Grasforet Angus suppekjøtt/Bibringe (perfekt til langtidskokte gryter)**

Suppekjøtt med bein  
Leveres i 5 kilos esker  
Pris pr eske 750,-

**Grasforet Angus Kraftbein**

Pris pr 5 kg  
Leveres i 5 kg esker  
Pris 400,-

**Hele, halve og kvarte dyr.**

Det er mulig å kjøpe hele, halve, kvarte dyr for dem som ønsker å skjære ned selv.  
Pris pr kg 150,- for hele og halve dyr.  
Pris pr kg 165,- for halv bakpart.  
Pris pr kg 145,- for halv forpart.

**Indrefiletten**

Indrefiletten blir tatt ut fra slaktet og solgt separat og hel. Dette fordi du som kunde bare ville fått 150- 200 gram med dette.

Ta kontakt med  
Birgit Støverud Johnsrud  
92242788  
Birgit.stoverud@hotmail.com

