

Kött från Börstorp slott.

Gården

Börstorp ligger i Mariestad vid Vänerens kant och har anor med köttdjur ända från 1400-talet. Gården ligger väldigt vackert med gamla ängar och betesmarker som passar perfekt för köttproduktion. Redan när vi tog över gården 2010 bestämde vi att hela gården och all produktion skulle bli ekologisk och ett år senare fick vi vår KRAVCERTIFIERING.



Djuren

Eftersom vi startat med en helt ny djurbesättning 2011 så har vi kunnat välja den mest optimala och kompromisslösa rasblandningen. I basen har vi Herefordkor (ger bäst fettsättning) som betäcks av Simmentaltjur (ger kor med mer mjölk). Kvigkalvarna ("Simmford") får sedan växa upp och blir vår moderstam. De betäcks i sin tur av en tung ras, Limosin, som ger små kalvar som växer snabbare och blir större. Resultatet av detta tillvägagångssätt är att vi optimerat våra möjligheter till en naturlig produktion på våra markers förutsättningar.

Alla raserna är dessutom köptras till skillnad från snabbköttsköttet som ju oftast är slaktat av mjölkkraser.

Under hela sina liv får våra djur gå ute och naturligt beta i stora hagar. På vintern kan de vistas i vindskydd under tak och får då samma gräs som vi ensilerat (konserverat) i vita balar.



Korna lever med sin tjur och blir naturligt betäckta. Kalvarna som sedan föds får gå med sin ko och äta modersmjölk och gräs. Harmoniskt och stressfritt.

Allt är alltså precis som moder natur avsåg från början och produktionen är numera NATURBETESCERTIFIERAD.

Slakten

Vi slaktar våra djur på ett litet lokalt nybyggt slakteri och kör själva djuren dit dagen innan. Där stallas de in och får mat och vatten. Detta ger ett helt stressfritt kött och en så human hantering som möjligt.

Vår slaktare är också en mästare på att stycka så hela kedjan slakt – hängning – styck sker på ett och samma ställe.

Hängmörning

Efter slakten hängmöras köttet i 14 dagar i olika kylar med olika temperatur för ett så mörkt resultat som möjligt. Vi hänger köttet i bäckenet, för att musklerna ska vara avslappnade, i kylar med kontrollerad luftfuktighet.

Återigen stor skillnad mot snabbköpsköttet som inte är mörat alls.

Köttet

Resultatet av alla insatser ovan är ett unikt smakfullt och nyttigt kött. Det är mörkt och rikt på vitaminer, proteiner, mineraler och omega-3. Köttet är helt fritt från hormoner, mediciner, besprutningsrester och andra kemikalier. Att Sverige har 1/10 av övriga Europas antibiotikaanvändning är ju bra men vår är noll! Det är också ett tecken på att djuren trivs och har det bra.

En annan sak man bör hålla i minnet är att det avgår mycket vatten under hängmörningen, ca 10 – 15%. Så vid en jämförelse skall alltså vårt pris minskas med motsvarande. Dessutom slipper ni "koka" köttet vid tillagningen.

Färsen är extra fantastisk. Den är ju också hängmörad och det bubblar inte ut en massa vatten när du steker.



Resultat

Nötkött är en miljömässigt utskälld produkt men DET GÄLLER INTE VÅRT KÖTT. Att köpa vårt kött eller importerat kött från t.ex. Brasilien är olika som dag och natt. Vi använder ingen importerad soja som foder, eller ens kraftfoder över huvud taget, till våra djur. De betar också på mark som inte går att odla (människomat) på. Transporterna är minimerade och skogsskövling för foderproduktion existerar inte alls.

Genom att korna bara äter gräs minskar metan utsläppen och samtidigt binder gödsel och markens mullbildning kol *. Sammantaget med gårdens övriga miljöhänsyn har detta gjort att vi som första köttgård i Europa blivit KLIMATCERTIFIERAD. Forskning har på senare tid också bekräftat en gammal tes att köttproduktion som vår är den bästa proteinkällan för mänsklig föda.

Som extra bonus håller våra kor landskapet öppet och skapar en fantastisk artrik flora och fauna.

Du kan alltså äta vårt kött med gott samvete.

Hur du köper vårt kött

Du beställer boxar av oss och vi levererar till en träffpunkt eller hem till dej. Det premium kött vi säljer är från våra ungdjur. Vanligtvis kvigor på ca 14 – 20 eller ungtjurar på ca 10 – 15 månaders ålder. Eftersom tjurarna är lite yngre så är köttet helt likvärdigt i de olika boxarna och vi gör ingen skillnad i vår försäljning. Kött från äldre djur levererar vi till Skövde slakteri för leverans till finare restauranger.

Beställning/kontakt

Beställer gör du enklast via mail; bvd@telia.com. Det går bra att beställa när som helst så levererar vi med nästa utkörning.

Ibland gör vi också ett mailutskick för att påminna er om vårt fina kött.

Efter beställning får ni ett mail som bekräftar er beställning.

Om ni har frågor så når ni Björn på 0707 - 78 08 08 eller gården (Annica) på 050 – 110 110.

Info om oss, slottet, gården och köttet finns också på www.borstorp.se

Boxar

Vi säljer allt vårt kött i boxar som oftast innehåller 1/6-dels djur. Boxens vikt varierar beroende på djur men ligger mellan 20 och 25 kg. Det finns 3 olika boxar att välja mellan:

- Vanliga boxen består av alla styckdetaljer enligt nedan och ca 50% färs. Ca 20 – 25 kg.
- Grillboxen har vi skapat för dig som vill ha mer färs och inte gör grytor så ofta. Passar också bra under grillsäsongen. Denna box är en vanlig box där vi har färsat alla detaljer i listan nedan från fransyska och nedåt vilket gör att denna färsen blir något alldeles extra. Ca 20 – 25 kg varav ca 70% färs.
- Färsboxen som bara innehåller färs. Ca 11 – 15 kg. Endast i mån av tillgång.



Allt kött är färdigstyckat och vaccumpackat i lagom bitar. Uppmärkt och klart att lägga i frysen. Vid styckningen tas också alla ben, fett och större senor bort så det är nästan samma vikt i boxen som du lägger i stekpannan.

Detaljernas storlek/fördelning

Filé	2,1 %	Rostbiff	3,5 %	Bringa	3,6 %
Entrecoté	2,9 %	Högre	4,4 %	Ytterlår	6,6 %
Ryggbiff	4,4 %	Fransyska	5,1 %	Saltrulle	2,5 %
Innanlår	7,4 %	Bog	6,5 %	Färs	51 %

Exempel om du köper en box på 23 kg kan du förvänta dig att ryggbiffen väger ca 1,0 kg

På Svensk köttinformation (<http://www.svensktkott.se/om-kott/styckdetaljer/not/>) kan du läsa mer om detaljerna och vad de används till. Där finns också en hel del bra recept (<http://www.svensktkott.se/recept/>).

Leverans

Vi levererar kring diagonalen mellan Stockholm och Göteborg. Någon gång då och då blir det också avstickare till Mora-Gävle eller Lin-och Norrköping.

Ibland kan vi redan i bekräftelsemailet tala om när leverans sker men oftast skickar vi ett mail några dagar innan. Sedan ringer vi upp er på leveransdagen och då bestämmer vi slutgiltigt var och när vi ska träffas. Våra träffpunkter dit du kan komma och hämta köttet ligger i din närhet men utanför bostadsområdet. På så vis tar leveranserna mindre tid. Har ni begärt hemleverans (eller till arbetet) så meddelar vi istället när vi kan leverera.

Vi levererar så snart vi har tillräckligt många beställningar. De brukar innebära att vi levererar ca var 3:e vecka till Göteborg, var 4:e vecka till Stockholm och ca var 10:e vecka till orter i norr eller söder.

Hållbarhet

Färskt kött förvaras bäst i kallt (2-5 °C) kylskåp. Vid 5 °C håller sig köttet i 6 dagar. Färs håller kortare tid och bör bara ligga i kylskåpet i max 3 dagar.

I frysen kan du förvara köttet i upp till 2 år utan någon kvalitetsförsämring om detaljen fortfarande ligger i sin vacpåse. För färsen gäller 1 år.

1 box upptar ca 1½ hylla i en stående frys.

Upptining bör om möjligt ske ett dygn i förväg i kylskåp.

Vanligtvis är hållbarheten längre än ovanstående tider men dessa är vad vi garanterar.



Pris och Betalning

Alla priser är per kilo kött och inkl moms.

Grundpriset är 165 kr/kg. Färsboxen kostar 130 kr/kg.

Vi ger 5 kr/kg (= ca 115 kr) i rabatt om ni köper en fryst box.

Vi ger 25 kr/kg (= ca 550 kr) i rabatt om ni ordnar en ny kund åt oss (som får sin leverans samtidigt).

Vi ger 10 kr/kg (= ca 230 kr) i rabatt om du hämtar vi en träffpunkt.

Tillsammans med boxarna får du vid leveransen en följesedel, info, broschyr och en faktura som du antingen kan betala direkt med swish eller när du kommit hem och inspekterat ditt kött. På följesedeln står vilket djur det är samt kön, ålder, ras och köttets hållbarhet. Alla djur är födda och uppväxta på vår gård.

Låter allt detta osannolikt?

Att vi har Sveriges bästa kött till ett pris som är mindre än i snabbköpet?

Att vår produktion är bra för djuren, naturen och den som äter vårt kött?

Att vårt kött är ett klimatsmart alternativ?

Näväl, det låga priset beror på att vi säljer direkt till kund. Utan slakteriets, köttmäklarens, grossistens och affärens påslag blir det möjligt.

Om det smakar bra? Eller faktiskt mycket mycket bättre? Det avgör du själv men ALLA tidigare kunder tycker det.



Om ni beställer vårt kött tror jag inte ni kommer att ångra er. Man beställer enklast genom att maila till **bvd@telia.com**.

Vi vill då veta;

Ditt namn

Din mail

Ditt mobilnr

Och din bostadsort

Hälsningar

Börstorp Slott AB

/ Björn Dierks

0707 – 78 08 08

bvd@telia.com

*) Naturvårdsverkets rapporter, bl.a. nr 6456 avsnitt 4.4

PS. Vi har ett trevlig litet hotell i vårt slott också, en sk Bed & breakfast. 17 fina rum varav några sviter på slottet. Nästan alla med egen dusch/wc.

Slottet passar också utmärkt till konferenser, sammankomster och fester. Riddarsalen har ett riktigt klassiskt pampigt bord för 14 – 24 pers och klarar max ca 55 pers. Gott om äventyr runt knuten och enastående natur vid Väneren.