

Dansk Kødkvæg er:

- Dyrevelfærd
- Trivsel
- Sporbarhed
- God smag

www.danskkloedkvaeg.dk



Foto: Søren Grunnet, Give Bogtrykkeri A/S

DANSK KØDKVÆG

UDKÆRSVEJ 15 · SKEJBY · DK-8200 ÅRHUS N
TLF. 87 40 50 00 · FAX 87 40 50 10





Historien bag dit kød

Der er ca. 100.000 køer af forskellige kødkvægracer i Danmark. Køer af kødkvægsracer benyttes kun til kødproduktion, derfor går kalvene hos moderen de første seks måneder af kalvens liv. Det betyder, at produktionen ligger meget tæt på dyrenes naturlige behov og adfærd.

Når man spørger kødkvægsproducenterne om årsagen til, at de har valgt denne produktionsgren, er svarene:

- Dyrene pynter i landskabet
- De udfører ubetalelig landskabspleje
- De leverer fremragende kød
- De er grundlag for mange landbrug på hobby-, deltids- eller fuldtidsprofessionelt plan

Med 15 forskellige racer organiseret under Dansk Kødkvæg, udgør kødkvæg en meget alsidig flok.

Også mht. spisekvalitet er spekteret meget bredt – fra det fedtfattigste Piemontese og Blonde d'Aquitaine over mellemformerne som f.eks. Charolais og Simmental til de rigtige mandebøffer Angus og Hereford. Som sagt er der mange andre racer at vælge imellem, og førnævnte skalering kan kun tages for vejledende i grove træk. Indenfor de enkelte racer er der en naturlig variation, ligesom fodringen kan spille afgørende ind på kødets sammensætning. Kun et er helt sikkert: med den rette omhu omkring slagtning og håndtering af kødet efterfølgende, byder dansk kødkvæg på spisekvalitet af meget høj klasse.



Dansk Kødkvæg

Hvor kan man købe kød af kødkvæg?

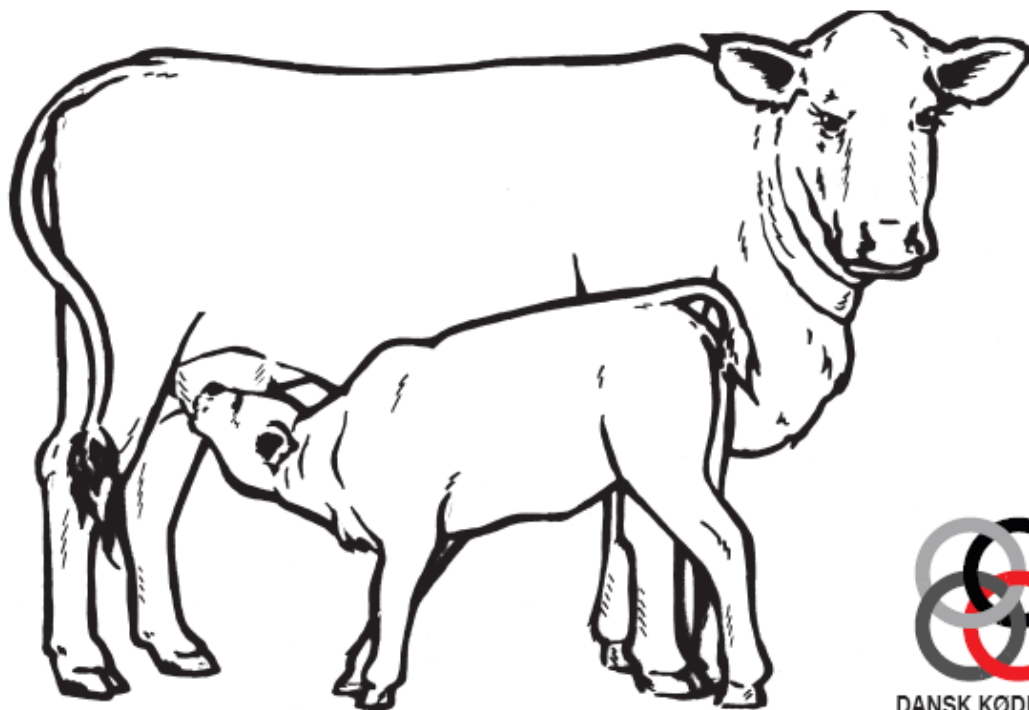


Kødet af kødkvæg kan købes hos førende slagtere og butikker i Danmark, i mange tilfælde er det produceret under særlige koncepter, hvor der stilles krav til areal, strøelse, lys m.m. i staldene, ligesom der er krav om, at alle dyr kommer på græs om sommeren.

Der er også mulighed for at købe kød af kødkvæg i mange gårdbutikker og direkte "ved stalddøren" hos mange kødkvægsproducenter.



Åbent Hus



Se kødkvæg i naturlige omgivelser

Besøg en landmand med kødkvæg
Lørdag den 9. maj kl. 10-16

**Du kan finde adressen på en landmand
i nærheden af dig**

Se mere på www.danskkloedkvaeg.dk

Det er organisationen Dansk Kødkvæg, Friland A/S og SuperBest der arrangerer Kødkvægets Dag