

Konsepter

Mjøskjøtt - fra gårder rundt Mjøsa



I området rundt Mjøsa ligger våre 7 utvalgte gårder som produserer førsteklasses storfekjøtt til MJØSKJØTT. Her lever frie og beitende storfe, som i tillegg til å beite friskt grønt gras i store deler av året, får en helt unik fôrblending basert på norske råvarer. Fôrblendingen blir også produsert lokalt i Mjøsområdet. Våre dedikerte bønder tar godt vare på dyra og gjør det de kan for å levere de aller beste råvarene til kokken.

Lokale gårder

I området rundt Mjøsa ligger våre 7 utvalgte gårder som produserer førsteklasses storfekjøtt til MJØSKJØTT; Storlien gård, Dehli gård, Skaugen Vestre, Bjørnerud gård, Gjerlaug gård, Bangsberg gård og Refling gård. Konseptet er utviklet gjennom et samarbeidsprosjekt mellom Strand Unikorn, Nortura, Animalia, Innovasjon Norge, Ringsaker kommune og våre 7 gårder.

1.Storlien gård 2.Dehli gård 3.Skaugen Vestre 4.Bjørnerud gård 5.Gjerlaug gård
6.Bangsberg gård 7.Refling gård

Lokalt fôr

Dyra slippes på beite rundt 1. mai og går da ute frem til august-september. Beitet består av mange typer gras- og plantearter. Beiteområdene har naturlig flora og består av arter som naturlig hører hjemme i utmark.

Dyra sorterer ut det mest næringsrike de finner i beitet og velger å spise det først. Dyra ordner seg sjøl; de plukker det de har behov for. Tidlig om våren kan dette være sølvbunke og brennesle. Ellers er det selvsagt mye gras, men kan også være andre arter som ballblom, timotei og bringebærbusker.

Dyra går ute så lenge det er mulig værmessig. Når det nærmer seg høst og det er surt vær, «da vil dom hemmat». I vinterhalvåret spiser de hovedsakelig surfôr og sper på med kraftfôr ved behov. Dersom dyra har behov for ekstra næring, for eksempel i forbindelse med kalving, er kraftfôr veldig nyttig.

GROVFÔR består i hovedsak av ulike grasvekster og andre grønne vekster. Dette fôret er det dyra spiser mest av og er det de spiser på beite. For å kunne tilby dyrene dette i den perioden av året da jordene er dekket av snø, må fôret konserveres. Enten ved å tørke det som høy, men det mest vanlige er å ensilere dette til surfôr (silo), en slags fermenteringsprosess. En metode er å pakke dette baller som dekkes med plast, rundballer. Halm, poteter og kålrot er også vekster som benyttes som grovfôr. Dyra som går inn i Mjøskjøtt får minimum 70% grovfôr, men de fleste får en betydelig høyere andel enn dette, gjerne opp mot 95-98%.

KRAFTFÔR er satt sammen på en slik måte at dyra får sine nødvendige næringsstoffer på en svært effektiv måte og sammensetningen er laget med tanke på dyrets behov. Til Mjøskjøtt brukes et unikt, spesialutviklet kraftfôr som består av norsk bygg, havre, soyaenzym, vitaminer og mineraler. Fôret kalles Alka Mu sli/Ultra og inneholder en høy andel norske råvarer, opp mot 96% (I motsetning til vanlig kraftfôr som ligger rundt 50-70%). Fôret produseres lokalt i Mjøsområdet av lokale, kortreiste kornråvarer og er fritt for palmeolje.

Produkter i konseptet

Mjøskjøtt Storfe Indrefilet

-30 til -18°C | 1.5 kg | EPD nr. 5525209



Mjøskjøtt Storfe Indrefilet

0 til 4°C | 1.5 kg | EPD nr. 5797543



Storfe Ytrefilet Mjøs kjøtt >2,5 cm+

-30 til -18°C | 3.0 kg | EPD nr. 5525191



Mjøskjøtt Storfe Ytrefilet

0 til 4°C | 3.0 kg | EPD nr. 5797485



Mjøskjøtt Storfe Entrecôte

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 5525282



Mjøskestorfe Entrecôte

0 til 4°C | 2.5 kg | EPD nr. 5797550



Mjøskestorfe Mørbrad

[-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 5525126](#)



[Mjøskjøtt Storfe Høyrygg u/ben](#)

[-30 til -18°C | 7.0 kg | EPD nr. 5525159](#)



Mjøskjøtt Storfe Biffstrimler

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 5525225



Mjøskjøtt Homestyle Hamburger160g

-30 til -18°C | 5.44 kg | EPD nr. 5624341

Oppskrifter i konseptet



Mjøskjøtt biffsnadder med bearnaise

Oppskrift



Mjøskjøtt-burger med ovnsbakte poteter

Oppskrift

Kontakt oss for å sette Mjøskjøtt på din meny!

Kontakt oss

Kontakt