Nortura PROFF

Konsepter

Ungfe - Lysere finfibret og smaksrikt kvigekjøtt fra norske gårder

Lysere, finfibret og smaksrikt kvigekjøtt fra norske gårder.

Gilde Ungfe er et konsept som bidrar til å utnytte de ressursene vi har på best mulig måte. Dyrene, som er kviger, har en slaktevekt på minimum 200 kg (gjennomsnittsvekt er ca. 255 kg) og i dette konseptet inkluderes alle storferasene.

Kvigene som skal fôres over sommeren skal ha minimum 8 uker på beite. Kvigene har gått fritt hele livet, ute på beite eller inne i store binger, dette bidrar til god mosjon og god dyrevelferd.

Bøndene som leverer dyr til Gilde Ungfe-konseptet, setter kravene til dyrevelferd og god fôring høyt. Kvigene er en stor bidragsyter til å holde kulturlandskapet åpent ved at de beiter i utmark.

Utenfor beitesesong fôres kvigene med konservert (syrnet) gress, samt ulike kornprodukter som vinterfôr. Nok fôr av riktig kvalitet og mosjon er viktige forutsetninger for god kjøttkvalitet. Lykkelige dyr gir kvalitetskjøtt – og glade bønder!

God kjøttkvalitet

Hunndyr er kjent for ekstra mørhet og saftighet siden de er mer saktevoksende enn hanndyr. Vi får også en mer ensartet størrelse på kvigene, noe som igjen gir forutsigbarhet i størrelse på stykningsdelene.

Stykningsdelene i Gilde Ungfe er finfibret, møre og saftige som kalv, og har smak og farge som storfe.

Fett og marmorering ligger et sted midt imellom kalv og storfe.

Kort sagt; det beste fra kalv og storfe! – Og norsk råvare av høyeste kvalitet!

UNGFE FLANKESTEK FYLT MED KYLLINGFARSE, STEINSOPP, MASSE URTER OG STEKT SOPP

Flankestek er en spennende stykningsdel med mange muligheter. Noe som blir utrolig godt, er å skjære den inn på langs til en «butterfly» og fylle med kyllingfarse, før du baker den på 70 °C i en time.

FARSEN

- *1 kyllingbryst à ca 250 gram*
- *180 g kremfløte*
- *1 ss smør*
- *1 ts tørket steinsopp*
- *Salt til smak*

Kjør først kylling seig i en hurtigmikser med salt. Spe deretter i fløte og smør. Flankesteken banker du ut og smører på kyllingfarse. Rull det godt sammen og pakk det godt og stramt i clingfilm.

Bak det på 70 °C i en time og avkjøl lett før du tar av plasten og steker rullen i en stekepanne. Skjær i skiver på ca 1 cm.

Noe som er fantastisk ved siden av, er steinsopp i brunet smør. Det lages ved at du smelter smør i en kjele og har i tørket steinsopp.

Kok det så i smøret til smøret brunes og server ved siden av kjøttet.

CHRISTER RØDSETH

har gjennom mange år samarbeidet med oss i Nortura gjennom sin deltakelse på Det norske kokkelandslaget og som kjøkkensjef på restauranten Vaaghals i Oslo. I 2019 åpnet han også Code restaurant, som vi er stolt leverandør til.

Christer har gjennom sin unge karriere vært med som commis 2 ganger i Global Chef samt vært kaptein for både junior -og seniorlandslaget. Hans helt klart største lidenskap er å lage mat, men nå også mer og mer på TV og i andre medier. Christer sier: «Jeg elsker å lage mat sånn at alle kan lykkes med det jeg prøver å vise, men på sine egne premisser.» I forbindelse med lanseringen av Gilde Ungfe har vi bedt Christer komme med noen oppskrifter og tips.

Vi håper du blir inspirert!

BEEF TATAKI AV UNGFE INDREFILET

- *Gilde Ungfe Indrefilet*
- *Teriyakisaus*
- *Sesamfrø ristet*
- *Brokkolini*

PONZUSAUS

- *0,5 dl soyasaus*
- *1 ss sukker*
- *1 ss revet ingefær*
- *0,5 lime (saften)*

Brun indrefileten raskt i stekepanne på høy temperatur.

Rull den først i teriyakisaus, så i ristede sesamfrø.

Stek brokkolini og server sammen med ponzusaus.

Stykningsdeler av Ungfe

Indrefilet er det mest eksklusive og den møreste delen av kviga. Hovedsenen er bevart for

å beholde kjøttsaften, fettmarmorering på undersiden skal sitte på.

Côte de boeuf - entrecôte med ben. Entrecôte er den fremste delen av kamstykket, den tas av bak 5. ribben og mellom 10. og 11. ribben.Kjøttet har fin fettmarmorering og entrecôte stekt med ben gir ekstra saftig resultat.

Culotte tas fra mørbradlokk, også kjent under navnet picanha. Fettkappen sitter på.

Shortribs tas ut av bibringe mellom 3. og 7. ribben. Ribben sages i strimler med ca 10 cm bredde, det skal være ca 3 cm kjøtt på ribba.

Høyrygg sitter mellom nakken og entrecôte på ryggen på kviga. Høyrygg er marmorertog smakfullt kjøtt, og på kvige så kan man med fordel varmebehandle denne stykningsdelen på lav temperatur over lang tid.

Flankesteken sitter på slagsiden, på bakre del mot låret. Den er renskjært for fett og eventuelle rester av hinner.

Brisket er brystmuskelen, den fremre delen av brystet. Dette er en stykningsdel med god marmorering med mye bindevev. Fettlokk sitter på.

Stykningsdeler av Ungfe

Ungfe Indrefilet

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199063

Ungfe Indrefilet

-30 til -18°C | 1.5 kg | EPD nr. 4578860

Ungfe Strip Loin

-30 til -18°C | 3.75 kg | EPD nr. 4496394

Ungfe Strip Loin

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199022

Ungfe Entrecôte

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 6228100

Ungfe Entrecôte

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 6229454

Ungfe Côte de Boeuf

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199030

Ungfe Côte de Boeuf

-30 til -18°C | 4.5 kg | EPD nr. 4496436

Ungfe Teres Major

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 6391700

Ungfe Teres Major

-30 til -18°C | 1.0 kg | EPD nr. 6391692

Ungfe Mørbrad

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 6391643

Ungfe Mørbrad

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 6391668

Ungfe Culotte

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199055

Ungfe Culotte

-30 til -18°C | 1.5 kg | EPD nr. 4496451

Ungfe Cuvette

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199071

Ungfe Cuvette

-30 til -18°C | 1.0 kg | EPD nr. 4496469

Ungfe Flankestek

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199014

Ungfe Flankestek

-30 til -18°C | 1.0 kg | EPD nr. 4495339

Ungfe Brisket

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199006

Ungfe Brisket

-30 til -18°C | 6.0 kg | EPD nr. 4496501

Ungfe Høyrygg u/ben

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199048

Ungfe Høyrygg u/ben

-30 til -18°C | 4.0 kg | EPD nr. 4578415

Ungfe Short Ribs

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 4199089

Ungfe Short Ribs

-30 til -18°C | 3.0 kg | EPD nr. 4496485

Oppskrifter i dette konseptet

Ungfe Teres Major med trøffelsmør, stekt sopp og grillet spisskål

Oppskrift

Tagliata med Ungfe Teres Major

Oppskrift

Ungfe Mørbrad med potetgnocchi, salviesmør og fersk tomatsaus

Oppskrift

Pizza med Ungfe Teres major, gremolata og syltet løk

Oppskrift

Mexican BBQ: Birria tacos med Ungfe høyrygg

Oppskrift

Korean BBQ: Chadolbaegi med Ungfe brisket

Oppskrift

Korean BBQ: Galbi med short ribs av ungfe – Korean short ribs

Oppskrift

American BBQ: Burnt Ends - sticky & smoked

Oppskrift

American BBQ: Smothered BBQ Brisket med chips og BBQ-saus

Oppskrift

American BBQ: Grillede short ribs av Ungfe

Oppskrift

Beef tataki av Ungfe Indrefilet

Oppskrift

Tartar av Ungfe flankestek med persille, fritert kapers, parmesanchips og bakt eggeplomme

Oppskrift

Ungfe Strip loin servert med margben, grillet hjertesalat og pisket smør

Oppskrift

Ungfe Brisket med «Bygg & Cheese»

Oppskrift

Ungfe Flankestek fylt med kyllingfarse, steinsopp, masse urter og stekt sopp

Oppskrift

Rosastekt Ungfe Høyrygg med smørsaus, aspargesbønner, sukkererter, urter og sprøstekt løk

Oppskrift

Ungfe Côte de Boeuf med bakt og fylt sellerirot

Oppskrift

Ravioli fylt med Ungfe Short ribs med tomatsaus, burrata og basilikum

Oppskrift