

## Konsepter

# Gilde Gullkalv - førsteklasses norsk kalvekjøtt



Gilde Gullkalv har en fin og nett størrelse på stykningsdelene som gjør det enkelt å porsjonere på tallerken, slik at du som kokk kan være trygg på et godt resultat.

Den milde smaken gjør kalvekjøtt til et godt lerret for å eksperimentere med ulike smaker og krydder.

## 100% norsk kalvekjøtt

Kalvene vokser opp på utvalgte gårder hos den norske bonden. Naturlig kosthold, sammen med en sunn vekstprosess, bidrar til en unik kvalitet, uimotståelig smak og delikat tekstur.

Kjøttet er av høyeste kvalitet – og har en forutsigbar smak, saftighet og mørhet. Kalvekjøtt har lite bindevev, en fin struktur og en lys, delikat farge. Det stilles krav til slakteklasse P+ for å kunne klassifiseres som Gullkalv.

Alle våre stykningsdeler av Gullkalv er nøysomt skåret ned av våre dyktige skjærere på Gol og Rudshøgda.

















## Det er viktig for oss å bruke alle delene av Gullkalv

Derfor tilbyr vi et bredt sortiment av stykningsdeler. Nose-to-tail handler om å utnytte hver eneste del av dyret, og gir oss muligheten til å skape en mer bærekraftig og ressursbevisst produksjon.

Ved å bruke alle deler av dyret, kan vi minimere matsvinn og redusere belastningen på miljøet.

For oss er nose-to-tail tilnærmingen mer enn bare en trend; den er en viktig del av vår forpliktelse til å minimere matsvinn og maksimere ressursutnyttelsen. Ved å bruke hele dyret kan vi redusere avfallet betydelig og sikre at ingenting går til spille. Det er også viktig for oss å fremme en dypere forståelse og respekt for dyra. Ved å utforske alle deler av dyret, åpner vi også opp for nye smaksopplevelser og inspirerer til kreativitet hos deg som kokk.

## Gullkalvprodukter

## Gullkalv Indrefilet

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 1025048

## Gullkalv Indrefilet

[-30 til -18°C | 0.85 kg | EPD nr. 1061126](#)

## **Gullkalv Ytrefilet**

[0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 203778](#)

## Gullkalv Ytrefilet

-30 til -18°C | 1.8 kg | EPD nr. 1061134

## Gullkalv Entrecôte u/ben

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 1025329

## Gullkalv Entrecôte u/ben

-30 til -18°C | 1.3 kg | EPD nr. 1061175

## Gullkalv Mørbrad u/ben

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 204636

## Gullkalv Mørbrad u/ben

-30 til -18°C | 1.0 kg | EPD nr. 1061142

## Gullkalv Culotte

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 1937655

## Gullkalv Culotte

-30 til -18°C | 0.5 kg | EPD nr. 1937663

## Gullkalv Flatbiff u/filet

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 1095330



## Gullkalv Flatbiff u/filet

-30 til -18°C | 1.3 kg | EPD nr. 1095348

## Gullkalv Høyrygg u/ben

-30 til -18°C | 1.5 kg | EPD nr. 1303122

## Gullkalv Bryst u/ben

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6372965

## Gullkalv Bryst u/ben

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 1297308

## Gullkalv Lårstek surret

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 861922

## Gullkalv Lårstek surret

-30 til -18°C | 3.0 kg | EPD nr. 1297340

## Gullkalv Bogstek surret

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 1296045

## Gullkalv Bogstek u/Ben surret

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 1296052

## Gullkalv Knoke skivet

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 1060375

## Gullkalv Kalvekjøtt benfritt

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 208686

## Fransk Kalvegryte

*1,5 kg Gullkalv kalvekjøtt, benfritt*

*500 g sellerirot*

*1 kg gulrot*

*1 store purre*

*1 stor løk*

*Ca. 30 g smør*

*3 ss olje*

*3 ss mel*

*1,5 dl tørr hvitvin*

*1 liter vann (eller til det dekker)*

*2-3 nellikspiker*

*1 ss timian, tørket*

*1 kvist rosmarin*

*1/2 sitron*

*2 eggeplommer*

*3 dl crème fraîche*

*Salt og pepper*

Kutt grønnsakene i litt grove terninger.

Brun kjøttet i god, varm jerngryte eller kjele. Krydre med salt og pepper, og ha på mel. Vend godt inn og fres i et par minutter.

Ha på hvitvin og bland det godt inn med melet. Ha så over vann til det dekker kjøttet og gi dette et oppkok.

Tilsett grønnsakene og la det trekke under lokk i ca. 1,5 time. Ta opp kjøttet og grønnsakene fra væsken og la dette hvile i en tildekket bolle.

Skru opp temperaturen og la kraften redusere i 10-15 minutter.

Visp sammen Crème Fraîche, eggeplommer og sitronsaft i en bolle. Hell blandingen over kraften mens du visper inn på svak varme.

Smak til med salt og pepper.

Ha kjøtt og grønnsaker tilbake i gryten og varm forsiktig opp (skal ikke koke).

Server med små ovnsbakte poteter.

## Oppskrifter i dette konseptet





# Roastbiff av Gullkalv Lårstek

Oppskrift

# Osso Buco av Gullkalv

Oppskrift

# Fransk Kalvegryte av Gilde Gullkalv

Oppskrift

# Klassisk kalvetartar & Vitello tonnato av Gilde Gullkalv

Oppskrift

# Kalveschnitzel av Gullkalv Flatbiff

Oppskrift

# Gullkalv Culotte Picanha

Oppskrift

# Asiatisk pulled veal av Gullkalv Høyrygg med appelsin i steambuns

Oppskrift