

Magasinet MAD & VIN

JULEBESTILLING
GÆLDER TIL OG MED
DEN 19. DECEMBER 2018

PLANLÆG

ÅRETS
JULEMIDDAG
I GOD TID

GOURMET JUL
MED BERBERI AND
FRA GRÅSTEN FJERKRÆ

BESTIL JULEMADEN
NEMT OG HURTIGT VIA
BESTILLINGSLISTEN
BAGERST ELLER PÅ

SLAGTERKN@MAGASIN.DK

GRÅSTEN

BERBERI ANDEN DER FALDER I GOD SMAG PÅ DIT JULEBORD

Berberi anden opdrættes i stalde med fri adgang til udendørsarealer. Berberi anden lukkes ind i stald om natten, da den med sin naturlige adfærd vil flyve op i trækroneerne, deraf øgenavnet "træand". Foderet er 100 % vegetabilsk og indeholder ingen vækstfremmere. Normalt tager det 42-45 dage at gøre en Peking og landand slagteklar. Berberi anden er langsomt voksende og skal bruge 80-85 dage for at blive slagteklar. Dette resulterer i kød med god fylde og masser af smag. Hvis man sammenligner pris og stegesvind mellem de forskellige ænder, så vinder berberi anden over alle andre ænder. Ingen anden and giver så meget færdigstegt kød som berberi anden.



HELSTEGT BERBERI AND

Ingredienser

1 and
3 syltige æbler
Udstenede svesker
Rosmarin
Merian
Salt og peber
1 cl cognac

Fremgangsmåde

Anden gnides ind- og udvendig med salt, peber og merian. Æblerne skrælles og skæres i små tern og blandes med sveskerne. Rosmarin, merian og cognac tilsættes, og det hele fyldes i anden. Anden kommes i en stegepose eller stegesko med låg. Den steges i varmluftsovn ved 160-180° C i ca. 3 timer. Anden overhældes med andefonden flere gange under stegningen. *Vigtigt! For dem der ønsker anden ekstra sprød tages låget af stegeskoen de sidste 10 minutter af stegningen.*

Sauce

Skum andefonden for fedt, kom en smule vand i fonden og jævn saucen. Smag saucen til med rødvin.

GRAMBOGÅRD

EN GLAD ÆBLEGRIS GIVER GOD JULESMAG!

Dyrevelfærd er omdrejningspunktet for alt, hvad vi foretager os på Grambogård, og her spiller foderet en vigtig rolle. **Æblegrisen** fra Grambogård så dagens lys i sensommeren 2006, da vi besluttede at fremelske en særlig julegris. En gris, der gennem hele sin opvækst bliver fodret med korn, halm, vitaminer – og ikke mindst danske æbler, der er ved at briste af smag. Sådan laver man en ægte, glad julegris!

Vores æblegrise lever livet i grisestierne, hvor de dagen lang hygger sig med at rode i halmen efter æbler, som de fortærer højlydt og med stor fornøjelse. Faktisk har æblegrisen fra Grambogård dagligt haft 2 kg æbler på menuen. Grisene får æblerne de sidste par måneder indtil de når den ideelle slagtevægt på ca. 90 kg. Det gode liv som julegris bekommer æblegrisen fra Grambogård særlig godt. Og det kan smages! Kødets mørke glød og den unikke fyldige smag tilskrives vi alt det gode frugtsukker i de danske æbler.

På Grambogård er vi stolte af at præsentere årets æblegris, som vi håber falder i smag på dit julebord.



BESTILLING JUL

KUNDE INFORMATION

Navn

Telefon

E-mail

AFHENTNINGS DATO

21/12

22/12

23/12

Andet:

FORBEHOLDT MAGASIN

Modtaget den

Modtaget af

Kvittering udleveret

PRODUKT	PRIS	ØNSKET ANTAL
Fortilberedning af and	Kr. 75,-	<i>Ja tak (sæt kryds)</i>
Grambogård Kamsteg af æblegris	Kr. 69,50 pr. ½ kg	<i>Ca. kg</i>
Fersk Berberie Gourmet And fra Gråsten Fjerkræ, 3200-3600g	Kr. 72,45 pr. ½ kg	<i>Stk.</i>
Fersk Berberie Gourmet And fra Gråsten Fjerkræ, 3600+ g	Kr. 72,45 pr. ½ kg	<i>Stk.</i>
Fersk Frilandskalkun fra Gråsten Fjerkræ, 3-4 kg	Kr. 59,95 pr. ½ kg	<i>Stk.</i>
Fersk Frilandskalkun fra Gråsten Fjerkræ, 4-5 kg	Kr. 59,95 pr. ½ kg	<i>Stk.</i>
Fersk Frilandkalkun fra Gråsten Fjerkræ, 5-6 kg	Kr. 59,95 pr. ½ kg	<i>Stk.</i>
Fersk Frilandskalkun fra Gråsten Fjerkræ, 6-7 kg	Kr. 59,95 pr. ½ kg	<i>Stk.</i>
Fersk Frilandsgås fra Gråsten Fjerkræ, 6+ kg	Kr. 89,95 pr. ½ kg	<i>Stk.</i>
Fersk Økokalkun fra Gråsten Fjerkræ, 4-5 kg	Kr. 74,95 pr. ½ kg	<i>Stk.</i>
Fersk Økokalkun fra Gråsten Fjerkræ, 5-6 kg	Kr. 74,95 pr. ½ kg	<i>Stk.</i>
Fersk Økokalkun fra Gråsten Fjerkræ, 6-7 kg	Kr. 74,95 pr. ½ kg	<i>Stk.</i>

BESTIL JULEMADEN NEMT OG HURTIGT INDEN **D. 19. DECEMBER.**
AFLEVER BESTILLINGSLISTEN I SLAGTERAFDELINGEN PÅ KGS. NYTORV
ELLER SEND EN MAIL TIL **SLAGTERKN@MAGASIN.DK**