

PRISER I GÅRDBUTIKKEN

Kødet koster fra 60 kr. til 330 kr. pr. kilo afhængig af udskæring. Kødpakkerne er individuelt prismærket.

Kødet er frosset, når du køber det. Du kan låne eller købe køletasker til hjemtransporten. Vil du have inspiration til tilberedning, har vi opskrifter, som du kan få med hjem.

HER FINDER DU OS

Adressen er Roskildevej 207, 3330 Gørløse. Gården ligger 3 km fra motorvejsafkørslen Hillerød Ø. Det er kun 35 minutters kørsel fra Rådhuspladsen i København.

LÆKRE BURGERE OG GRILLPØLSER TIL DIT ARRANGEMENT?

Måske skal du holde børnefødselsdag eller en havefest? Vidste du, at vi kan stå for grilning og servering af pølser og burgere til dit arrangement?

Vi kommer ud med vores grill og vores gode kød – og så sørger vi for, at dine gæster ikke går sultne hjem.

Ring til os på tlf. 2337 1928 for at høre mere.

FØDEVAREPRODUKTION OG ÅBENHED

Vi har et stort ønske om, at landbrugsproduktionen i Danmark skal være åben og transparent. Derfor er vi også besøgs gård.

Næsten hver dag kommer skoleklasser fra hele hovedstadsområdet på gårdbesøg, hvor de lærer om dansk landbrug. Vi har indrettet et undervisningslokale med gode faciliteter i den ene staldlænge.

Mange andre gæster – også fra udlandet – finder vej til gården. Det kan enten være et fagligt besøg af andre kvægfolk eller besøg af gæster, der gerne vil se og høre, hvordan et dansk landbrug kan se ud. Det er vi rigtig glade for – vi vil så gerne snakke om godt landmandsskab, dyrevelfærd og en bæredygtig fødevareproduktion.

I er altid velkomne til at kontakte os for at høre mere om kødsalg, dyrehold, Åben Gård, gårdbesøg, booking af rundvisninger mv.

GÅRDBUTIKKENS ÅBNINGSTIDER:

Torsdag kl. 14-18

Fredag kl. 14-18

Lørdag kl. 10-14

eller efter nærmere aftale.

FREERSLEV KOTEL GÅRDBUTIK OG BESØGSGÅRD

LOKAL OG BÆREDYGTIG
FØDEVAREPRODUKTION



FREERSLEV KOTEL GÅRDBUTIK

Roskildevej 207 – 3330 Gørløse
www.freerslevkotel.dk – freerslevkotel

FREERSLEV KOTEL

Tlf. 2859 8390 (Erik) eller 2337 1928 (Inge)
kontakt@freerslevkotel.dk

ET GODT LIV

HVAD ER FREERSLEV KOTEL?

Vi er Erik og Inge, og Freerslev Kotel er vores landbrug. Vi har siden 1983 haft staldene fyldt med kønne Jersey malkekøer. Efter 33 år som mælkeproducenter besluttede vi i 2017, at det var på tide at få et roligere arbejdsliv med mere tid til hinanden og til dyrene. Nu er staldene fyldt med kødkvæg.

Vi passer rigtig godt på vores dyr. Det er vigtigt for os, at køerne har et godt liv med veltilpasset fodring, god trivsel og plads til at udfolde sig. Det kræver omtanke og opmærksomhed – og det resulterer i god kødkvalitet. Nu har vi åbnet en gårdbutik med salg af vores kød, så du også kan få mulighed for at smage kvalitetskød.

GÅRDBUTIKKEN

Kødets kvalitet vidner om, at køerne har haft et godt liv. Kødets kvalitet er fra ungkvæg. Det er din garanti for mørhed. Der er en naturlig fedtmarmorering i kødet, som giver en saftighed og smag. Kødets krogmodnes i flere uger, hvorefter det er rensat for sener og uønsket fedt og skåret i velkendte udskæringer og skært kød.

Farsen er lavet af skært fedtfattigt kød, så hakkebøf-ferne både smager godt og de krymper ikke under stegning. Vi har også flere slags grillpølser og lækre krydrede spegepølser.

Ønsker du at købe et større parti kød, er det selvfølgelig også en mulighed. Spørg os, så finder vi en god pris.

I gårdbutikken sælger vi også gårdens hjemmelavede syltetøj og frisklagte æg fra vores høns.



ET
GODT
LIV

HILS PÅ GÅRDENS DYR

Når I kommer for at handle i gårdbutikken, er I altid velkomne til at kigge ud til dyrene i staldene og på markerne. Vi har også høns, kaniner og mange tamme katte.

"ÅBEN GÅRD"

Flere gange i løbet af året har vi Åben Gårdarrangementer, hvor I kan hilse på alle dyrene og se landbrugsmaskinerne. Du kan vælge guidede rundvisninger i staldene og mange sjove aktiviteter som f. eks. halmlegeplads, tegnestation, gårdquiz og traktorkørsel.

Der er naturligvis også en gårdcafé, hvor du kan få kaffe, saft og hjemmebagt kage, og du kan smage vores gode pølser og burgere direkte fra grillen.

Hold øje med vores hjemmeside www.freerslevkotel.dk for mere information.



KØERNE PÅ FREERSLEV KOTEL

Køerne er af blandingsracen Dansk Blåhvid/Jersey/Angus. Køerne er tamme, så vi altid kan komme helt tæt på dem. Det gør, at vi bedre kan holde øje med dem og sikre os, at de trives – det er godt dyrevelfærd.

Vi har 200 dyr i alle aldre, hvoraf 100 køer er moderkøer. Kalvene går sammen med deres mor de første 6 måneder. De går på græs om sommeren. De højdrægtige køer og køerne med små kalve går på græsmarkerne lige ved gården, hvor vi kan holde øje med dem. De andre køer græsser på naturområder flere steder i nærheden. Hermed laver de naturpleje og er med til at holde naturarealerne i god biologisk stand. Om vinteren går alle dyrene i store åbne stalde med masser af plads og god halm at ligge i.

SLAGTNING

Dyrene bliver slagtet på et autoriseret slagteri, der kun er 8 minutters køretid fra gården. Det er meget vigtigt for os, at dyrene ikke skal stresses af en lang transporttid, når de skal slagtes.



Slagteriet er
Harald Hansens eftf. I/S
i Slangerup.
Grillpølserne og
spegepølserne bliver
lavet af Kødsmiddelen
i Ørby.