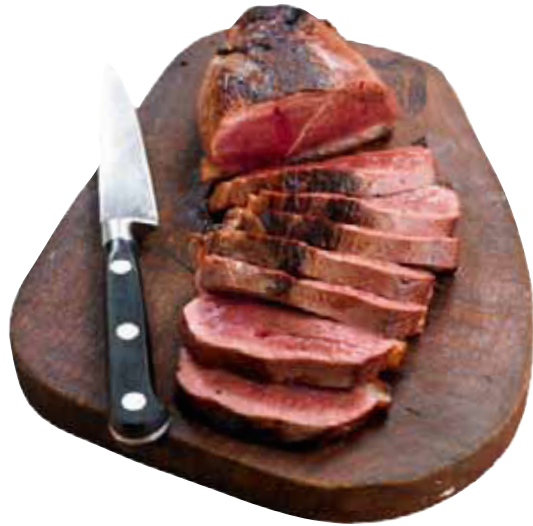


GRÅSTEN



FJERKRÆ

Gråsten Berberie Gourmet And



Berberi	Peking	Mulard
<ul style="list-style-type: none"> • I dk også kendt som moskus and. • Stammer oprindeligt fra Sydamerika og er kendt for sit magere kød. • Det er en flyvefugl og har derfor mere brystkød. • Sælges ofte som: <ul style="list-style-type: none"> - canette (hun-and) - canard (han-and) 	<ul style="list-style-type: none"> • Stammer fra den vilde gråand og kommer oprindeligt fra Kina. • Det er en svømmefugl og har derfor et større fedtlag. • Sælges ofte som: <ul style="list-style-type: none"> - almindelig landand - dansk and - traditionel and 	<ul style="list-style-type: none"> • Krydsning mellem Berberi og Peking and. • Kødfuld og mager and. • Ses sjældent i dagligvare butikkerne.

Mest reelt kød

Der er et stegesvind på ca. 5%. Ingen andre ænder giver så meget færdigstegt kød som berberie anden.

Fedtfattig

Det er det magreste stykke andekød, du kan finde. Faktisk så er berberie anden mere mager, har mindre fedt og færre kalorier end kalkun, hvis man skærer det synlige fedt væk inden spisning.

Tørslagtet

Vi tørslagter og luftkøler. Det giver længere holdbarhed, færre bakterier og intensivere smagen.

Mindre klima aftryk

Gråsten Fjerkræ har flyttet al opdræt og slagtning af fjerkræ lige ned syd for grænsen i Flensborg. Et bevidst valg, da kravene til dyrevelfærd er højere. Det gør, at vores ænder nu selv går ind til slagteriet, hvilket giver et endnu mindre klima aftryk.

Kåret til Danmarks bedste juleand

Ænderne fra Gråsten Fjerkræ har vundet flere priser. Bl.a. Danmarks bedste juleand, hvor dommernes vudering lød: Bedste smag - mør og saftig - mager og kødfuld - unik og delikat smag.

Danmarks Bedste Juleand 2009

Jyllands-Posten



Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag




GRÅSTEN



FJERKRÆ

Gråsten Berberie Gourmet And

	 Gråsten Fjerkræ	Konventionel opdræt
Ænder pr. m ²	Hver and min. 10m ²	Op til 4 ænder pr. m ²
Maks dyr pr. flok	4.800	Op til 50.000
Adgang til det fri	Ja	Nej
Grov foder	Ja	Nej
Svømmevand til soignering	Nej	Nej
Kupering af næb og kløer	Nej <i>kun hvis dyrlæge pålægger det</i>	Ja
Alder ved slagtning	14 uger*	Ca. 6 uger
Indfangning	Håndkraft	Håndkraft
Transport tid	<i>Ingen de går selv til slagteriet</i>	Op til 744 km
Transport tidspunkt	Kl. 0:00 - 5:00	Hele døgnet
Dyrlæge kontrol	Hver flok	Hver flok
Halal-slagtning	Nej	Ja
Tørslagtet	Ja	Nej
Tørkølet	Ja	Nej

* I 30 år har levealderen været uændret.
Fra ælling til slagtning er ænderne den dag i dag stadigvæk ca. 3 mdr.

- Dyrene tvangsfodres ikke til foie gras og de dun plukkes ikke levende.
- Ænder har et højt indhold af den essentielle linolsyre, der gør fedtet ernæringsmæssigt bedre. Nogle sammenligner det endda med med raps- og olivenolie.

Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag