

Kæragergård Grisen

# Dyrevelfærd i første klasse

Kæragergård Grisen er en helt unik dansk 3-hjertet dyrevelfærdsmerket kvalitetsgris med krølle på halen.

Kæragergård Grisen bliver født på friland, opvokset på friland og slagtet fra friland. Dvs. en 100 % staldfri-gris i modsætning til andre frilandskoncepter hvor grisene efter 5 uger bliver flyttet i åbne stalde med tilhørende løbegård, hvor de lever deres liv frem til slagtning.

Kæragergård Grisen er en stærk, glad og sund gris. Dette skyldes at grisene hele deres opvækst har rig mulighed for at bevæge sig samt aktivere sig selv. Grisene har minimum 40 m<sup>2</sup> at boltre sig på pr. gris, hvilket er langt mere end gældende lovkrav.

Soen går frit på marken, her føder hun sine unger i hytter. Smågrisene går med deres mor ca. 5 -6 uger inden de bliver fravænet. At smågrisene går lang tid sammen med soen og at de starter livet på friland, er med til at skabe sunde og robuste grise.

På markerne er der lavet mudderhuller, så grisene kan tage afkølede mudderbade og grisene har mulighed for at opholde sig i rummelige hytter med varme og tørre halm senge. Dette sikrer at grisene har mulighed for at leve i deres naturlige omgivelser. Grisenes naturlige adfærd er at arbejde i jorden med deres tryner, hvor de finder rødder, små skud mm. Dette har Kæragergård grisen rig mulighed for og samtidig har grisene altid adgang til tørt foder, frisk vand samt halm.

Alt dette betyder at Kærager Grisen lever det optimale griseliv og er samtidig med til at sikre en fantastisk spisekvalitet.

Kæragergård Grisen bliver slagtet på Egtved Slagtehus, et lille lokalt slagtehus. Slagtehuset ligger under en times transport fra Kæragergård, hvilket betyder at transporttiden er minimal. Dette betyder at grisene ikke bliver stressede under en langvarig transport. Både hvad angår dyrevelfærd samt kødkvalitet er det langt at foretrække at have så kort transporttid som muligt, idet dyrene dermed bliver mindre stressede og udmattede. Derudover ophober der sig mindre mælkesyre i musklerne inden slagtning ved kortere transportafstande, hvilket er med til at forbedre kødets kvalitet væsentligt.

Egtved Slagtehus er kendetegnet ved stolte gammeldags håndværksmæssige traditioner, lokalt fokus samt personlig service.

Slagtehuset ejes og drives af ægteparret Aksel og Bettina Grosen med over 25 års erfaring. Alt personalet er faglærte slagtere og slagtehuset drives med visionen om kvalitet fremfor kvantitet, hvilket gennemsyrrer hele slagtehuset.

## **Kort fortalt:**

Fra fødsel til slagtning, lever de udendørs, og er derfor 100% frilandsgrise. Hver gris har minimum 40 m<sup>2</sup> med fri adgang til kølige mudderhuller, frisk vand og foder, og kan søge indenfor i de rummelige tørre og varme halmstrøet hytter, når de vil.

Kæragergård Grisen bliver slagtet Egtved Slagtehus, som ligger lidt under en time fra Kæragergård. Den korte tur mindsker stressniveauet, hvilket øger dyrevelfærden og kødkvaliteten, og det kan smages.

# Historien om Kæragergård Grisen - En 3-Hjertet Velfærdsgris

I hjertet af Danmark, omgivet af grønne enge og frodige marker, ligger Kæragergård – en gård, der er synonym med bæredygtighed, dyrevelfærd og kulinarisk kvalitet. Her opdrættes Kæragergård Grisen, en 3-hjertet velfærdsgris, som er blevet symbolet på den højeste standard inden for dyreopdræt og fødevarekvalitet.

## Kæragergårds Arv

Kæragergård drives af familien Jensen, der gennem generationer har opretholdt en stolt tradition for landbrug og dyreopdræt. Med en dyb respekt for naturen og en urokkelig dedikation til dyrevelfærd, har familien skabt en oase, hvor Kæragergård Grisen trives i harmoni med sine omgivelser.

## 3-Hjertet Velfærd

Betegnelsen "3-hjertet velfærdsgris" er en garanti for, at grisene lever under de mest optimale forhold. Det betyder, at dyrene har masser af plads til at bevæge sig frit, de får sund og naturlig føde, og de lever i et stressfrit miljø. Denne tilgang sikrer ikke kun grisens trivsel, men også et produkt af højeste kvalitet.

## Livet på Kæragergård

Kæragergård Grisen vokser op i et miljø, hvor dyrevelfærd er i fokus. Grisene nyder godt af den friske luft, rummelige udearealer og et naturligt kosthold, der er dyrket på gårdens egne marker. Dette liv i frihed og balance giver grisene en særlig robusthed og vitalitet, som kommer til udtryk i smagen af kødet.

## En Kulinarisk Oplevelse

Kæragergård Grisen er kendt for sin unikke smag og tekstur. Det saftige, møre kød, der er resultatet af den omhyggelige opdræt og gode velfærdsforhold, giver en kulinarisk oplevelse ud over det sædvanlige. Når du serverer Kæragergård Grisen, præsenterer du ikke blot et måltid, men en historie om tradition, omsorg og bæredygtighed.

## Fra Gård til Gourmet

Nu kan hoteller og restauranter forkæle deres gæster med denne exceptionelle delikatesse. Ved at vælge Kæragergård Grisen viser du et engagement i kvalitet og dyrevelfærd, samtidig med at du støtter et bæredygtigt landbrug. Dette er en historie, der resonerer med gæster, som værdsætter autentiske og ansvarlige valg.

## En Historie at Fortælle

Når gæsterne nyder et måltid med Kæragergård Grisen, får de ikke bare en smagsoplevelse ud over det sædvanlige. De bliver en del af en historie om dansk landbrug, hvor dyrevelfærd og bæredygtighed går hånd i hånd med kulinarisk kvalitet. Det er en historie, der forvandler hver bid til en fejring af godt håndværk og ansvarligt opdræt.

## Nørre Søby Slagteren

Nørre Søby Slagteren er stolte over at kunne tilbyde Kæragergård Grisen til hoteller og restauranter, der ønsker at præsentere det bedste for deres kunder. Med Kæragergård Grisen kan I tilbyde en smag af ægte dansk landbrug, hvor dyrevelfærd og kvalitet er i centrum.

## Smag Forskellen

Inviter dine gæster på en rejse til Kæragergård med hver servering. Lad dem opleve den rige, autentiske smag af en 3-hjertet velfærdsgris, der er opdrættet med kærlighed og respekt. Kæragergård Grisen – det bedste valg for dem, der ønsker at tilbyde deres gæster en uforglemmelig kulinarisk oplevelse.

Forkæl dine gæster med Kæragergård Grisen – en smag af ægte dansk velfærd og kvalitet.