



STENSVED

SLAGTEHUS

MØRT & SMAGFULDT OKSEKØD!!!

Vi mener det er vigtigt at fortælle, at vi stadig krogmodner vores kød.

Vi gør det, fordi det giver en kvalitet, vi kan være stolte over,

-og en smag, der gør en meget stor forskel.

I vores kølerum er kødet frit ophængt og får masser af ilt, så smagen kan udvikle sig.

KVALITET,

kan være mange ting når det gælder kød. For mig som slagter er det ikke et spørgsmål om bestemte racer.

Det handler langt mere om at vælge det kød, der har den rette balance,

når det gælder fedme og kødfylde.

Fedtmarmorering er ét af nøgleordene,

da smagen sidder i fedtet.

Nogle kunder ønsker mere fedt og en intens

smag, mens andre ønsker lidt fedt

og alligevel en markant smag.

Derfor krogmodner vi altid kød med og

uden en kraftig fedtmarmorering.

DEN fysiske proces,

fra et dyr bliver slagtet, til du står med et mørt og lækkert stykke kød klar

til tilberedning...

Når dyret er slagtet indtræder dødsstivheden.

Kulhydraterne i dyrets muskler,

danner mælkesyre og får kødets protein til at stivne.

Det er i løbet af denne proces,

at smagen bliver dannet,

fordi der er naturlig ilt til stede.

MODNING

under kontrollerede forhold.

Når kødet kommer på krog, starter modningen, der minimum er fra 12-14 dage.

Undervejs er det vigtigt, at modningen foregår under kontrollerede forhold. Det vil sige, at der er en tilpas temperatur, luftfugtighed og cirkulation af luft.

Når vi hænger dyrene til modning ved ca. 2 grader, vil mælkesyren, sammen med de naturlige enzymer, der findes i kødet, blødgøre/nedbryde bindevævet, så kødet bliver mørt.

Der dannes en tynd skorpe på kødets skæreflader, som beskytter kødet imod kraftig udtørring.

Den tørre skorpe forhindrer samtidig, at bakterier ikke kan trænge ind i kødet.

