

# Den Gode Vikings Bistro



Familievenlig spisested på Orø

Esmosevej 11. Næsby - 4305 Orø. Tlf.: 59474796 - [www.dengodevikingsbistro.dk](http://www.dengodevikingsbistro.dk)

## Nye tider – Nye skikke

### **NORDJYSK NATURKØD DYREVELFÆRD OG NATURPLEJE**

Visionen bag Nordjysk Naturkød er at forene naturpleje med høj dyrevelfærd i råvareproduktionen. Når du vælger kød fra Nordjysk Naturkød, får du et produkt af særlig høj kvalitet, hvor dyrene har levet et godt liv. Kvæget er af udvalgte racer, der giver sunde, robuste og rolige dyr, som trives med det frie liv. Dyrene er på græs mindst 120-150 dage om året, heraf minimum 90 dage på godkendte naturgræsningsarealer, der hovedsageligt består af enge, strandenge, overdrev, heder og moser. På denne måde bevares og beskyttes de nordjyske naturområder, som er truet af tilgroning. Gennem afgræsningen bevares det åbne og lyse landskab og dermed den biologiske mangfoldighed, der skaber varierede naturoplevelser.

**KØDKVALITET** Konceptet rummer flere forskellige kvægracer, men alle racer er kødkvæg eller krydset med kødkvæg. Dyrene har haft et frit liv og har fået masser af motion. De har derfor en flot udviklet muskulatur, og kødet er magert, hvorfor det er vigtigt at stege det skånsomt.

Nordjysk Naturkød er kød uden stress. Transporten til det lokale slagteri er kort, og dyrene transporteres udelukkende af godkendte dyretransporter. Alle de landmænd, som er tilknyttet Nordjysk Naturkød, er [godkendt af Dyrenes Beskyttelse](#).

### **DON PEDRO**

Don Pedro, som er en familiedrevet, uruguayansk virksomhed, er grundlagt i 1969. Familien, der har mange års erfaring indenfor deres felt, driver en række store kvægfarme, hvor de opdrætter kødkvæg af meget høj kvalitet. Kvæget græsser frit på store, åbne arealer og kornfodres de sidste 120-150 dage før slagtning.

Under Don Pedro-konceptet får du kornfedet oksekød af høj kvalitet. Der bruges udelukkende Angus- og Herefordkvæg (eller en krydsning af disse) til konceptet, ligesom der kun bruges kød med den rigtige marmorering. Kødet findes i en række forskellige udskæringer og er din garanti for mørt kød med stor smag. Dyrevelfærd er en vigtig del af konceptet, og folkene bag Don Pedro arbejder løbende for at sikre, at dyrene til alle tider behandles på den rette måde – både under græsning, fodring og slagtning.

## **DANSK LANDGRIS**

*Grisene er danske – de fødes i Danmark, lever hele deres liv i Danmark og slagtes på et dansk slagteri lige i nærheden af gården, hvor de bor. Alle vores grise fødes i hytter på markerne omkring gårdene og lever minimum de første fem uger dér sammen med deres mor. Herefter fravænnenes grisene, som flytter i stald. I stalden har vores grise altid adgang til udearealer, og deres liggearealer er strøet med blød halm. Grisene får godt foder, som sikrer, at de føler sig naturligt mætte, og de medicineres kun i henhold til en række skærpede regler. Vores grise halekuperes aldrig.*

*DET GODE GRISLIV Vores grise fødes på en familieejet gård i Sørvad i Midtjylland eller på en tilsvarende gård, hvor grisene har samme vilkår. På gården i Sørvad bor Karsten og hans søn, Dan, også. De to tager sig af grisene og sørger hver dag for, at de lever det gode griseliv.*

[Godkendt af Dyrenes Beskyttelse.](#)

---

*Derudover, satser vi på og komme op på minimum 30 % Økologisk, med grøntsager og brød, således at vi kan få bronze mærket fra fødevarestyrelsen.*