

Dansk Mælk

Direkte fra producenten

Køb den hos os



Hvem er vi:



Mette Guld

Vi tilbyder mælk fra en dansk besætning med ca. 130 køer af den røde danske malke race. Vi er et lille familielandbrug hvor vi begge deltager aktivt i den daglige drift. Ud over at passe køerne, dyrker vi majs, græs, korn og lucerne på vores ca. 120 hektar inkl. forpagtninger. Det meste af det vi dyrker på markerne, bruges som foder til dyrene på gården, hvor vi ud over køerne også har ca. 130 kvier, 8-10 heste, 2 hunde, nogle katte, høns, ænder, gæs og kaniner.

Køerne, de går i en løsdrifts stald som er meget åben, med masser af frisk luft, solen kan skinne ind til dem og der er mulighed for at komme lidt udenfor også.



Bløde senge med masser af halm

Vi malter køerne 3 gange i døgnet, første gang kl. 06.00. Anden gang kl. 14.00 og sidste gang kl. 22.00.

Mælken er ca. 37 grader når den bliver malket ud af koen, men straks efter malkningen, bliver mælken kølet ned til 3,5 grader i vores køletank som kan rumme 7.000 0 liter. Varmen som er i mælken, genbruger vi til at lave varmt vand med og opvarme vores bolig. Det virker næsten som et jordvarme anlæg.



"Udendørs" fodring

Info om rå, ubehandlet mælk:

Produktet du køber, er et "tredobbelt produkt" Mælken indeholder ca. 4,2 % fedt og 3,4 % protein. Lader du mælken stå urørt et døgn, bærer mælken fløde op. Dvs. at du kan "skumme fløden" som du kan bruge til madlavning, piske flødeskum, eller du kan evt. lave is af det. Det der er tilbage, svarer til letmælk. Du kan selvfølgelig også vælge at bruge mælken som den er, her skal du blot lave en let omrøring i mælken inden du bruger den, så du får fløden blandet op i mælken igen. Hvis du får mælken i 2 "spande", kan man vælge at skumme fløden fra den ene "spand" og bruge den anden kande som den er. Altså, du får tre produkter, samlet i et. Sødmælk, letmælk og fløde. Mælken er selvfølgelig kvalitetskontrolleret i henhold til gældende lovgivning.

Vores erfaringer er at holdbarheden på mælken er op til 4 dage. Altså kan du nøjes med at hente mælk 2 gange om ugen.

Staldørssalg af mælk - hvordan:

Ifølge lovgivningen skal du selv medbringe emballagen til mælken og vi må ikke bringe mælken ud til dig. Du skal derfor selv afhente mælken hos os i medbragt emballage.

Hvis du har en nabo, god ven, kollega eller lign. der alligevel henter mælk hos os, må han eller hun gerne tage mælken med hjem til dig, eller I kan skiftes til at hente det.

Vend...

Abonnement på mælk

Mælkesalget hos os foregår således, at du tegner et "mælke-abonnement" hos os og således betaler mælken forud inden afhentning. Mælkemængden samt hvor ofte du ønsker at afhente mælk fastsætter du naturligvis selv, dog med et minimum svarende til 3,5 liter pr. afhentning. Abonnementet indeholder ligeledes køb af transport- og opbevaringsemballage hos os inden første afhentning af mælk.

Emballage

Vi tilbyder en firkantet spand med låg som er 100 % tæt. Denne emballage er den mest praktiske, da du ikke spilder mælken under transporten. Den fås både som 3,5 liters og 5,5 liters. Den kan holde til maskinopvask og er dermed hygiejnisk og praktisk. Desuden er den let at skumme fløden fra og hanken sidder diagonalt således man let og ubesværet kan hælde mælken over i en kande, klar til at stille på morgenbordet. Desuden fylder den mindst muligt i køleskabet da den er firkantet og kan stables. Emballagen er selvfølgelig godkendt til fødevarer.

Hvad koster det så:

Prisen pr. liter mælk varierer. Gældende dagspris samt detaljer ang. abonnement får du når du henvender dig til os.

- Mælken med et naturligt fedtindhold
- Den er hverken homogeniseret eller pasteuriseret
- Derfor så naturlig, frisk og velmagende som muligt.

Med venlig hilsen

Mette Guld & Jens Chr. Skovbo
Hedeagervej 20
8882 Fårvang
Mobil 40 30 11 56

Mælk direkte fra køletanken, så bliver det ikke bedre.