

KROGAGERGÅRD



- Slagterbutik
- Gårdbutik
- Webshop
- Vareudbringning
- Besøgsård
- Husdyr
- Marker
- Oplevelser
- Markedsdage
- Naturoplevelser





Sådan gør vi

Vi har siden 1995 drevet Krogagergård økologisk.

Vi er økologer med hjertet og vægter derfor samspillet med naturen meget højt.

En stor del af vores dyr afgræsser forskellige naturarealer til glæde for fugle og dyreliv og bidrager samtidig til en positiv kulstof balance / CO2 balance. Den store artsrigdom af planter i dyrenes foder gør smagen i kødet endnu bedre.

Udover naturarealer dyrker vi godt 100 ha.

Fordelt på markerne dyrkes korn til brød og foder, kløvergræs dels til kreaturerne og dels for at sikre kvælstof i jorden og endelig dyrkes frø og grøntsager.

Vi har også mange slags dyr, ca. 200 kreaturer, en del frilandsgribe, får og høns.



Sådan bliver de gode varer til

Dyrenes frie liv

Det økologiske kød kommer fra Krogagergårds eget opdræt af stude, grise og lam.

Alle dyr fodres med økologisk foder. De har rigelig med plads til, at røre sig på og går på græs om sommeren. Det giver dyrene mulighed for at udvikle muskler, hvilket er med til at give kødet struktur og mere smag.

Vi slagter hver uge, hvorefter kødet får lov til at hænge og modne efter alle kunstens regler. Et kreatur, der modner i 3 uger svinder ca. 20 kg i vægt, medens det hænger på køl. Men kødet bliver bedre, og du betaler kun for den ægte vare.

Grøntsager, friske æg og kolonial

Foruden kød har vi også et stort og varieret udvalg af økologisk grønt og frugt, dels egen avl, dels fra øko-kolleger i nærheden.

Æg fra egne høns og div. kolonialvarer.

Se sortimentsliste på www.krogagergard.dk





Du kan handle gode varer på mange måder

Kom i gårdbutikken, der har åbent: Onsdag kl. 13-17,
Fredag kl. 11-17, Lørdag kl. 10-13, samt efter aftale.

Bestil i webshoppen og få leveret direkte til din dør.
(ugentlig levering)

Bestil i webshoppen og få leveret på arbejdspladsen.
Du kan også bestille på tlf. eller mail.

Alt kød leveres i termoemballage.

Levering over det meste af Sjælland. Se leveringskort
på: www.krogagergard.dk



Ved levering på din arbejdsplads får du

Alt kød leveret i termoemballage med navn på.
Mulighed for ugentlig levering.

Du bestemmer selv om kødet skal leveres i termo-
kasse, der bedst egner sig til hjemtransport i bil, eller
termopose der er velegnet til hjemtransport på cykel,
tog eller bus.

Fragtfri levering ved selv mindre mængder, når flere på
arbejdspladsen får samtidig.

Grøn energi

Siden begyndelsen af 2013 har gårdens 25 kw-husstands vindmølle bidraget til en væsentlig del af vores strømforbrug.

På gården har en mindre rapsoliepresser nogle år lavet en del af brændstoffet til traktorerne og restproduktet udgør en god del af dyrenes proteinfoder.

Næste step i brug af vedvarende energi er udnyttelse af solenergi fra solceller på ladetag.



Mølleindvielse jan. 2013





Kvalitetskød, pålæg og færdigretter

Med vores erfarne slagter i spidsen, går vi efter at give den sublime smagsoplevelse og de bedste udskæringer. I Krogagergårds gårdbutik og webshop finder du et meget stort udvalg af økologisk kød i topkvalitet. Lige fra 1/2 gris til en lille leverpostej og alt derimellem.

Især om sommeren har vi et stort udvalg af pølser og marineret kød til en hyggelig grillaften.

Du kan altid finde vores forskellige hjemmelavede spegepølser, spegeskinker og mere end 10 forskellige slags kødpålæg til din egen frokost eller børnenes madpakke.

Vores slagter arbejder hele tiden med at udvikle nye og spændende kødprodukter.





Besøgs­gård – Oplevelser

Vi vil gerne have besøg, så når gårdbutikken er åben er man også altid velkommen til på egen hånd at gå rundt til dyrene, en gåtur til Frøsmose å og nyde vores dejlige natur.



Studiegrupper, institutioner og grupper af forskellig slags tager vi også meget gerne imod efter forudgående aftale og kan f.eks. tilbyde guidede ture.





- en moderne økologisk gård

v/Kirsten og Bjarne
Ørnekildevej 22,
Ørslevvester
4173 Fjenneslev
Tlf. 5780 9457
eller 4054 0457
www.krogagergard.dk
bjarne@krogagergard.dk

