Melkeprodusentene sitter på en «skatt» som betaler seg med merpris i markedet. Prima er enig med bonden, prisen skal opp.

Har du Gourmet Ku på fjøset?

Prima har jobbet med å utvikle Gourmet Ku konseptet. Vi har kunder som stadig etterspør høyere kvalitet på norske dyr, og er villige til å betale for dette. Lokalt i Rogaland er det spesielt A.Idsøe som ønsker økt søkelys på norske kvalitetsdyr, samtidig som vi har et nært samarbeid til Meny hvor også kvalitet står sentralt. Vår reise med Angus har vist at vi kan ta ut merpris i markedet om kvaliteten er riktig, nå ønsker vi økt satsning på den Norske Melkekua. Vi kan utnytte denne kvalitet på en langt bedre måte.

Hva er Gourmet ku?

Kua må være over 1461 dager gammel (4 år). Klasse O eller bedre og med fettklasse 3+ til 5+. Vekta må ligge mellom 280 kg til 455 kg. Melkekua må være 50% NRF eller 50% Holstein for å gå inn i konseptet. Kua er som oss forskjellige. Ikke alle passer inn i konseptet, men mange har noen som passer.

Ekstraprisen som blir hentet ut på dette produktet blir premiert med 6 kr. pr. kg til bonden. Får du med deg alle tilleggene kan du få ut 15,25 kr pr. kg i tilleggsytelser. Det utgjør på ei ku 340 kg en ekstrapris på 5185 kr. Her er det penger å hente for den som ønsker å bli med. Har du råd til å la hver?

Gourmet ku i markedet.

«DRY AGE»

Riktige Råvarer – Modning – Salg/Marked er nøkkelen til Gourmet – ku produktet. Prima satser stort på «dry age» og har investert over 2 mill på nytt modningsskap for «dry age» i Egersund.

Dry age, eller tørrmodning som det heter på godt norsk, er en gammel konserveringsmetode av kjøtt. Har du spist det en gang, er det stor fare for at du blir avhengig! Kort fortalt er tørrmodning at kjøttet modnes i et kontrollert miljø. Kjøttet henges opp i hele stykker i et modningsskap som holder en perfekt balanse mellom temperatur og luftfuktighet. Under modningsprosessen vil man få en fordamping / væsketap i kjøttet. Væsketapet fører til at smaks og aromakomponenter i kjøttet konsentreres – dette gir smaken vi jakter etter, og som markedet ønsker å betale for.

Markedet har en betalingsvilje for dette produktet som vi ønsker å dele med bonden. Blir du med?

Ta kontakt hvis du ønsker mer informasjon om Gourmet- ku.

Hilsen

Siri Kvam Haugland

Tlf. 92 88 59 19 eller mai: siri.haugland@prima.as