

## • BEVARINGSVERDIGE STORFERASAR •

Norsk genressursenter sine populasjonsdata over dei bevaringsverdige storferasane.

Illustrert av Hilde Thomsen 2013.



• TELEMARKFE •

Alder - 200 ● 64 bevaringer



• VESTLANDSK FJORDFE •

Alder - 361 ● 117 bevaringer



• SIDET TRØNDERFE OG NORDLANDSFE •

Alder - 1488 ● 301 bevaringer



• ØSTLANDSK RØDKOLLE •

Alder - 222 ● 45 bevaringer



• DØLAFE •

Alder - 127 ● 31 bevaringer



• VESTLANDSK RAUDKOLLE •

Alder - 186 ● 49 bevaringer

# Hva driver kokker?

CREDO RESTAURANT

FINNES JOSSA

## *Kjærlighet til råvaren*

Credo er en råvare-drevet restaurant som åpnet i Credoveita i Trondheim i 1998. Februar 2018 gjenåpner vi på Lilleby i nye lokaler.

Book bord





# Storfekjøtt fra Maschmanns

- velhengt kjøtt fra eget modningsrom



## Biff er ikke bare biff og storfekjøtt er mye mer enn filet og kjøttdeig!

*VI KONTROLLERER MODNINGEN PÅ KJØTTET!*

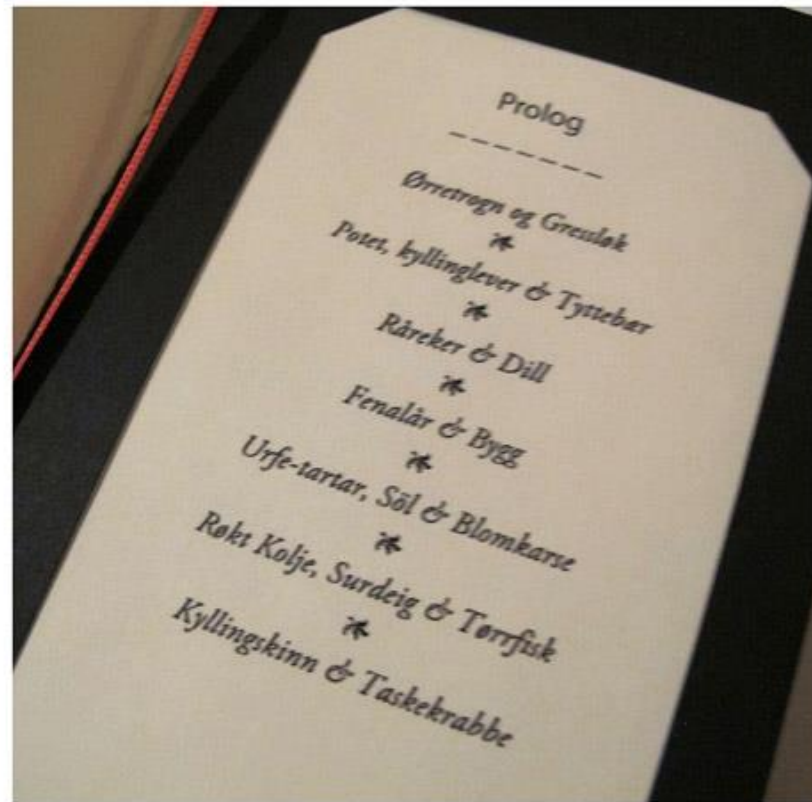
Vi kjøper inn hele slakt, velger ut de best egnede stykkene og lar disse henge ekstra lenge. Når vi får tak i ekstra gode kammer av storfe med den helt optimale fettmarmoreringen har vi det vi trenger for å lage vårt egne GULLKJØTT. Gullkjøttet tørrehenges i 4-6 uker før det dyppes i smeltet oksefett med friske urter. Fettet stivner og danner en tett hinne rundt kjøttet. Deretter mases det videre inni fett i ytterligere 4 uker. Resultatet blir et

## De gamle norske storferasene er utrydningstruet

URFE – Norge har historisk sett mange ulike kuraser med ulike kvaliteter. Industrien har gjort at man gradvis har odlet frem de mest effektive melkekyrne mens kjøttkvalitet i stor grad har kommet i annen rekke. En samlebetegnelse for de gamle, gode kurasene er URFE. For å bevare de gamle rasene er vi nødt til å spise de slik at bønder kan ha mulighet til å fortsette å odle de frem.

## Økologisk og gressforet storfe gir sunnere og bedre kjøtt

# Etablert merkenavn



**Dyrevelferd spiller en sentral rolle**

**Størrelsen på dyret er en fordel**

**Høye kvalitetskrav**

**Stabil kvalitet**

**Fin marmorering**

**Lokal tilknytning**

**Ikke bare godt kjøtt, men en historie**

**Høy andel av kjøttet er økologisk**



Ikke en «hype»



**Moderne  
endringsorientert**

Alkohol, lite fiber, pizza, fast food, pølser, spiser uten å være sulten, mexikansk, Cola, søtsaker, pasta, spiser ute, potetgull, sjelden fisk, kjøper lunsj på skolen / jobb

Gresk, nye retter, utenlandsk mat, sunt, fancy pasta, rødvin, hvitvin, hvitløk, ris, salat, variasjon, hvitt kjøtt, te, juice

**Materialistisk**

Kjente retter, helmelk, ikke utenlandsk, flatbrød, "sunn mat er ikke god", norsk og lokal mat, rødt kjøtt, fisk, ikke variasjon, kulturmilk, kokekaffe, kokte poteter

**Idealistisk**

Ikke alkohol, syltetøy, hjemmelagde kaker, norske råvarer, ikke utenlandsk, fiber, fisk, dessert, brunost, lokal mat, tran, ikke E-nummer, kvalitet og "det beste", miljøvarer, fersk frukt til dessert

**Tradisjonell  
stabilitetsorientert**

Ipsos MMI 2013