



Marmorert kjøtt



## Kjøttkvaliteten til Belted Galloway

**Et av fokusområdene til Norsk Galloway forening er å få ut informasjon om kjøttkvaliteten til rasen og hva man kan gjøre for å optimalisere den.**

Galloway er en ekstensiv/nøysom rase som egner seg utmerket til utmarksbeiter, dette gir grunnlaget for et fantastisk kjøtt. Rasen er godt kjent i utlandet for kjøttkvaliteten. Her deler vi litt om erfaringer fra det norske laget.

Når vi driver med Galloway er det lett å utnytte klima- og helseeffektene med grasfødere, beitende dyr. Noe av det mest positive er helseeffektene med grasfôret kjøtt og høyt innholdet av Omega3 \*. Kjøttet har et gunstig forhold mellom Omega3 og omega6. \* Litt kraftfôr innenfor grensen for «grassfed» og godt grovfôr har god effekt på tilvekst og fettmarmorering. Slakteklasse R og O + oppnås, men det er saftig, smakfullt kjøtt som er målet. Galloway er ypperlig rase til denne driftsformen.

Det er kjent at Galloway-rasen gjør det svært bra i tester de er med i på. Smak, marmorering, saftighet og mørhet. Eksempelvis på U.S. Meat Animal Research Center, ble Galloway-biffer sammenlignet med 11 andre raser. Galloway scoret her førsteplass på smak, andreplass på mørhet og saftighet \*\*. I en tysk test vant rasen alle kategorier. \*\*

Men hvordan er det her i landet? Tilfeldigvis var det levert inn en Wagyu-ku («Kobe») samtidig med slakt av noen Galloway sommeren 2018. Kjøttskjæreren kom med tilbakemelding om hvordan marmoreringen var på Gallowayen sammenlignet med Wagyu'en. Den Wagyu'en som var innlevert var ikke mer marmorert enn Gallowayen. Erfaringene er helt entydige: Gode Galloway-dyr gir smakfullt kjøtt med en fantastisk marmorering. Det er også god erfaring med at kastrater gir gode resultater. Først og fremst for å oppnå høyere andel intramuskulært fett. Men en grei bi-effekt er at de også kan gå ute på beite i samme flokk som kvigene.

Hva sier kundene? En konkret uoppfordret tilbakemelding: «Nå har mannen og jeg hatt biff hver eneste fredagskveld i snart 10 år. Vi kjøpte nylig et par indrefileter av dere via Reko-ringen Kristiansand. Jeg må bare si at dette er det beste kjøttet vi har smakt! Det smaker ekstra godt når en vet at dyrevelferden også er på topp. Takk for den gode maten og for den gode jobben dere gjør med dyrene.»

Vil du lese mer om rasen se <http://galloway.tyr.no/> og [www.beltedgalloways.co.uk/](http://www.beltedgalloways.co.uk/)

Ellers minner laget om at krysning med semin fra Galloway inn i andre raser gir **lette kalvinger, kollet avkom, livskraftige kalver og god dyrehelse**. Tre okser i katalogen nå!

\* Viser til dokumentasjon utført av Nofima. Ref. link på Galloways hjemmeside.

\*\* link

### Gjerdeapparat



Secur gjerdeapparat for 230 V og batteri. Mange modeller.

### Kuleøftar



Med sveiv og god polstring. Hurtig å setje på og ta av.

Kr 3390,00



Leverert kompl. med duk i PVC og løftebøylar.

## Nessemaskin

Tlf. 57 69 48 00

[www.nessemaskin.no](http://www.nessemaskin.no)

Alle priser er utan moms. Fraktfritt ved ordrar over 2000,00 + mva. (med få unntak)