

Kvalitetskött från fäbodens djur



Välkommen att delta på en spännande eftermiddag tillsammans med Gävleborgs Fäbodförening, MatVärden och Länsstyrelsen i Gävleborg under temat tillgång, prissättning, paketering och försäljning av kvalitetskött.

Alla intresserade producenter, bönder, fäbodbrukare och kockar som vill servera hållbart producerat kvalitetskött är varmt välkomna att delta! Hur kan vi jobba framåt med kött från besättningar som gått ute på bete i skog och mark hela somrarna. Råvara som bär på både kulturarv, smak och historia. Hur kommunicerar vi det till marknaden?

Delsbo slakteri medverkar och berättar om hur vi kan höja kvaliteten på köttet från våra djur och vilka priser som då kan bli aktuella vid slakt. Thomas Gill och Mattias Norell sponsrar dessutom vårt möte med fjällkokött.

Medverkar gör även Tommy Johnsson, Stenpers, Tallåsen. Han berättar om sin försäljning av köttlådor med fäbodkalv. Tommy sponsrar också inspirationsträffen med oxsvans- och oxkindkött.

Vi träffas hos kocken Peter Brolin, på Brolins Gastronomi i Långbo, Delsbo. Eftermiddagen startar med att vi får provsmaka en avsmakningsmeny tillagad på kött från fjällko.

Varmt välkomna till en spännande eftermiddag!

TORSDAG 17 MARS, Kl: 13.00-16.00
Peter Brolin Gastronomi, Långbo 12, Delsbo
Anmäl dej genom att betala 50 kronor i deltagaravgift till Gävleborgs Fäbodförening.
Ange medlemsträff samt ditt namn.
Bg: 5276-7423
OBS! Begränsat antal platser. *Anmäl dig idag!*

Kontakt:
[Gävleborgs Fäbodförening](#)
Carin Gisslén-Schönning
caringnsn@gmail.com
MatVärden: Linda Elverstig
linda@matvarlden.se

