

Konsepter

Gilde Gullkalv – førsteklasses norsk kalvekjøtt



Gilde Gullkalv har en fin og nett størrelse på stykningsdelene som gjør det enkelt å porsjonere på tallerken, slik at du som kokk kan være trygg på et godt resultat.

Den milde smaken gjør kalvekjøtt til et godt lerret for å eksperimentere med ulike smaker og krydder.

100% norsk kalvekjøtt

Kalvene vokser opp på utvalgte gårder hos den norske bonden. Naturlig kosthold, sammen med en sunn vekstprosess, bidrar til en unik kvalitet, uimotståelig smak og delikat tekstur.

Kjøttet er av høyeste kvalitet – og har en forutsigbar smak, saftighet og mørhet. Kalvekjøtt har lite bindevev, en fin struktur og en lys, delikat farge. Det stilles krav til slakteklasse P+ for å kunne klassifiseres som Gullkalv.

Alle våre stykningsdeler av Gullkalv er nøysomt skåret ned av våre dyktige skjærere på Gol og Rudshøgda.

Det er viktig for oss å bruke alle delene av Gullkalv

Derfor tilbyr vi et bredt sortiment av stykningsdeler. Nose-to-tail handler om å utnytte hver eneste del av dyret, og gir oss muligheten til å skape en mer bærekraftig og ressursbevisst produksjon.

Ved å bruke alle deler av dyret, kan vi minimere matsvinn og redusere belastningen på miljøet.

For oss er nose-to-tail tilnærmingen mer enn bare en trend; den er en viktig del av vår forpliktelse til å minimere matsvinn og maksimere ressursutnyttelsen. Ved å bruke hele dyret kan vi redusere avfallet betydelig og sikre at ingenting går til spille. Det er også viktig for oss å fremme en dypere forståelse og respekt for dyra. Ved å utforske alle deler av dyret, åpner vi også opp for nye smaksopplevelser og inspirerer til kreativitet hos deg som kokk.

Gullkalvprodukter

Gullkalv Indrefilet

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 1025048

Gullkalv Indrefilet

[-30 til -18°C | 0.85 kg | EPD nr. 1061126](#)

[Gullkalv Ytrefilet](#)

[0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 203778](#)

Gullkalv Ytrefilet

-30 til -18°C | 1.8 kg | EPD nr. 1061134

Gullkalv Entrecôte u/ben

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 1025329

Gullkalv Entrecôte u/ben

-30 til -18°C | 1.3 kg | EPD nr. 1061175

Gullkalv Mørbrad u/ben

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 204636

Gullkalv Mørbrad u/ben

-30 til -18°C | 1.0 kg | EPD nr. 1061142

Gullkalv Culotte

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 1937655

Gullkalv Culotte

-30 til -18°C | 0.5 kg | EPD nr. 1937663

Gullkalv Flatbiff u/filet

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 1095330

Gullkalv Flatbiff u/filet

-30 til -18°C | 1.3 kg | EPD nr. 1095348

Gullkalv Høyrygg u/ben

-30 til -18°C | 1.5 kg | EPD nr. 1303122

Gullkalv Bryst u/ben

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 6372965

Gullkalv Bryst u/ben

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 1297308

Gullkalv Lårstek surret

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 861922

Gullkalv Lårstek surret

-30 til -18°C | 3.0 kg | EPD nr. 1297340

Gullkalv Bogstek surret

0 til 4°C | 1.0 kg | EPD nr. 1296045

Gullkalv Bogstek u/Ben surret

-30 til -18°C | 2.0 kg | EPD nr. 1296052

Gullkalv Knoke skivet

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 1060375

Gullkalv Kalvekjøtt benfritt

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 208686

Fransk Kalvegryte

1,5 kg Gullkalv kalvekjøtt, benfritt

500 g sellerirot

1 kg gulrot

1 store purre

1 stor løk

Ca. 30 g smør

3 ss olje

3 ss mel

1,5 dl tørr hvitvin

1 liter vann (eller til det dekker)

2-3 nellikspiker

1 ss timian, tørket

1 kvist rosmarin

1/2 sitron

2 eggeplommer

3 dl crème fraîche

Salt og pepper

Kutt grønnsakene i litt grove terninger.

Brun kjøttet i god, varm jerngryte eller kjele. Krydre med salt og pepper, og ha på mel. Vend godt inn og fres i et par minutter.

Ha på hvitvin og bland det godt inn med melet. Ha så over vann til det dekker kjøttet og gi dette et oppkok.

Tilsett grønnsakene og la det trekke under lokk i ca. 1,5 time. Ta opp kjøttet og grønnsakene fra væsken og la dette hvile i en tildekket bolle.

Skru opp temperaturen og la kraften redusere i 10-15 minutter.

Visp sammen Crème Fraîche, eggeplommer og sitronsaft i en bolle. Hell blandingen over kraften mens du visper inn på svak varme.

Smak til med salt og pepper.

Ha kjøtt og grønnsaker tilbake i gryten og varm forsiktig opp (skal ikke koke).

Server med små ovnsbakte poteter.

Oppskrifter med Gullkalv

Roastbiff av Gullkalv Lårstek

Oppskrift

Osso Buco av Gullkalv

Oppskrift

Fransk Kalvegryte av Gilde Gullkalv

Oppskrift

Klassisk kalvetartar & Vitello tonnato av Gilde Gullkalv

Oppskrift

Kalveschnitzel av Gullkalv Flatbiff

Oppskrift

Gullkalv Culotte Picanha

Oppskrift

Asiatisk pulled veal av Gullkalv Høyrygg med appelsin i steambuns

Oppskrift