

Projekt 5508

Artikel fra Kvægnyt 22 nr. 13



Krydsningskvier skal udkonkurrere importeret oksekød

Med det nye koncept Premium Kvier håber Danish Crown at kunne tage kampen op mod importeret rødt oksekød.

Danske forbrugere vil gerne have rødt, dansk oksekød. Og danske mælkeproducenter må ikke aflive urentable, renracede tyrekalve. Disse to forhold har Danish Crown forsøgt at imødegå i det nye koncept Premium Kvier, der er målrettet dansk opdrættede krydsningskvier.

Kvierne er underlagt netop de kvalitetskrav, man fra slagteriet forventer vil give den røde bøf, som danske restauranter og forbrugere efterspørger. Og Patrick Mikkelsen fra Danish Crown ser

frem til, at de første Premium Kvier gør deres entre på slagtegangen 1. august.

"Det er da tosset, at danskerne skal spise rødt oksekød fra Argentina og Brasilien, når vi ved, at de hellere vil have dansk kød, og vi har potentiale til at lave det effektivt og bæredygtigt herhjemme," siger han.

Ifølge tal fra Danmarks Statistik bliver der samlet set importeret kød svarende til op mod ca. 300.000 dyr årligt.

Kvalitetskrav til Premium Kvier

- Kvier
- Krydsning mellem malke- og kødkvægsracer
- 18-42 mdr. ved slagtning
- 250-360 kg slagtevægt
- Form: Min. 3,5
- Farve og fedme: 3-4
- Tillæg: 3 kr. i forhold til gældende notering



VIL DU VIDE MERE:
PATRICK MIKKELSEN, PAMIK@DANISHCROWN.COM

kvægNYT nr. 13/2022 | 3

STØTTET AF

Kvægafgiftsfonden