



RØSSLYNGEN BEITELAG

Ett lite nyhetsbrev (for) sommeren 2011.



Kalvingen er nesten over og dyrene går å beiter i heia.
23 kalver så langt. Av 23 kalver har 18 fått øremerker så vi sier stillingen =

Ove – Kalvene 18- 5

Kan komme 2 kalver til tror Guttorm. Ellers er det Avls Oksen ” Felix av Vølstad” som gjør den viktigste jobben nå.

På Smaksverkstad i Ryfylke



Her på Energihotellet sitt kjøkken får den enkelte Gardsmat produsent presentert produktene sine for kokker og andre produsenter . Her fortelles det om Angus kjøtt fra Røsslyngen Beitelag på Rennesøy.

Arne Brimi og Frode Selvåg tester Røsslyngen produkter.



Det ble et fantastisk måltid, Angus Entrecote med alt som fantes av gode grønnsaker fra Ryfylke.

Har vi laget den beste Burger som finnes ?



Jæder på Ålgård er Norges beste burger produsent, se nyhet på vår internett side www.beitelaget.no

Så langt i år har Jæder produsert 13300 Angus burgere for oss av vårt Angus kjøtt (a 100 gram)

Vi som har smakt er ikke i tvil om at dette er en suksess.

Klassisk Angus Eske



- Vi er igjen i gang med jevn slakting og levering av ferskt Angus kjøtt i klassisk eske.
- Denne esken består av 1/8 angus okse ca 20 kg
- - 2 halve fileter
 - 2 surra steker
 - 1 bogstek
 - 2 stk høyrygg
 - kvernet kjøtt

Angus Spekemat



- Angus Biffsalami spekepølser m/krydder er nettopp kommet fra Flekkefjord.