



Herra Snellmanin
Limousin
PIHVIKARJAN
LIHA

Krookin tila

PIHVILIHAA LIMOUSIN-TILALTA

Limousin à la carte[®]-lihaa Närpiöstä

Emolehmtuotannosta pitää olla tosissaan kiinnostunut, -sanoo Anders Krook Närpiöstä. Jos alalle halutaan jatkajia täytyy omaan elinkeinoon uskoa, liikaan pessimismiin ei pidä sortua. Jennyn ja Andersin tila on erinomainen esimerkki positiivisesta asenteesta maataloudessa.

Närpiö on kaupunki, jossa yli 80 % asukkaista on ruotsinkielisiä. Krookin tila sijaitsee Kalaxin kylässä, merelle matkaa linnuntietä on noin 5 km. Emot laiduntavat vasikoiden kanssa kesäisin tilaa ympäröiviä peltoja ja ruskeat limousinit ovat mukava näky kasvihuoneiden valtaamassa maisemassa, jossa aurinkoisia päiviä kesäaikaan riittää.

Anders ja Jenny luopuivat tomaatinviljelystä vuonna 2003 ja rakennukset muutettiin limousin-emojen kodeiksi. Rakennusten muutostyö valmistui 2005. Emolehmiä ollut tilalla jo vuodesta 1996. Anders vastasi niistä isän vielä jatkaessa tomaatinviljelyä. Andersin kiinnostus emolehmiin sai alkunsa 90-luvun alkupuolella maatalousopintojen myötä. Perheeseen kuuluvat lisäksi 2009 syksyllä syntynyt Alvin ja helmikuussa 2012 syntynyt Alfred.

Poikimisiä valvotaan

Emolehmtilojen kiireisintä aikaa on kevät, jolloin emot poikivat. Yli 80 emon poikimisten valvonnassa riittää töitä, sillä Krookin tilalla poikimisjakso keskittyy pääosin kevääseen. Kaikkien vasikoiden toivotaan syntyvän terveinä, joten astujasonnin merkitys on erittäin suuri. Krookin tilalla kiinnitetään erityistä huomiota siihen, että vasikoiden syntymäpainot eivät aiheuta ongelmia.



Tilalla on aina panostettu eläinainekseen, eläinten hyvinvointiin ja hyviin eläimiin.

Ruokaa riittää omilta pelloilta

Tilalla panostetaan hyvään säilörehuun, jolla taataan talviruokinnan laatu ja se, että eläimet kasvavat hyvin. Tilalla käytetään vain omilla pelloilla kasvatua hennettä ja viljaa lisäruokana, vain kivennäiset ja vitamiinit ostetaan. Limousin rotuna ei rasvoitu herkästi ja kotoisilla rehuilla on saatu kasvatettua hyviä lihaksikkaita eläimiä.

Nautinnollisia pihvihetkiä och hälsningar från Närpes!

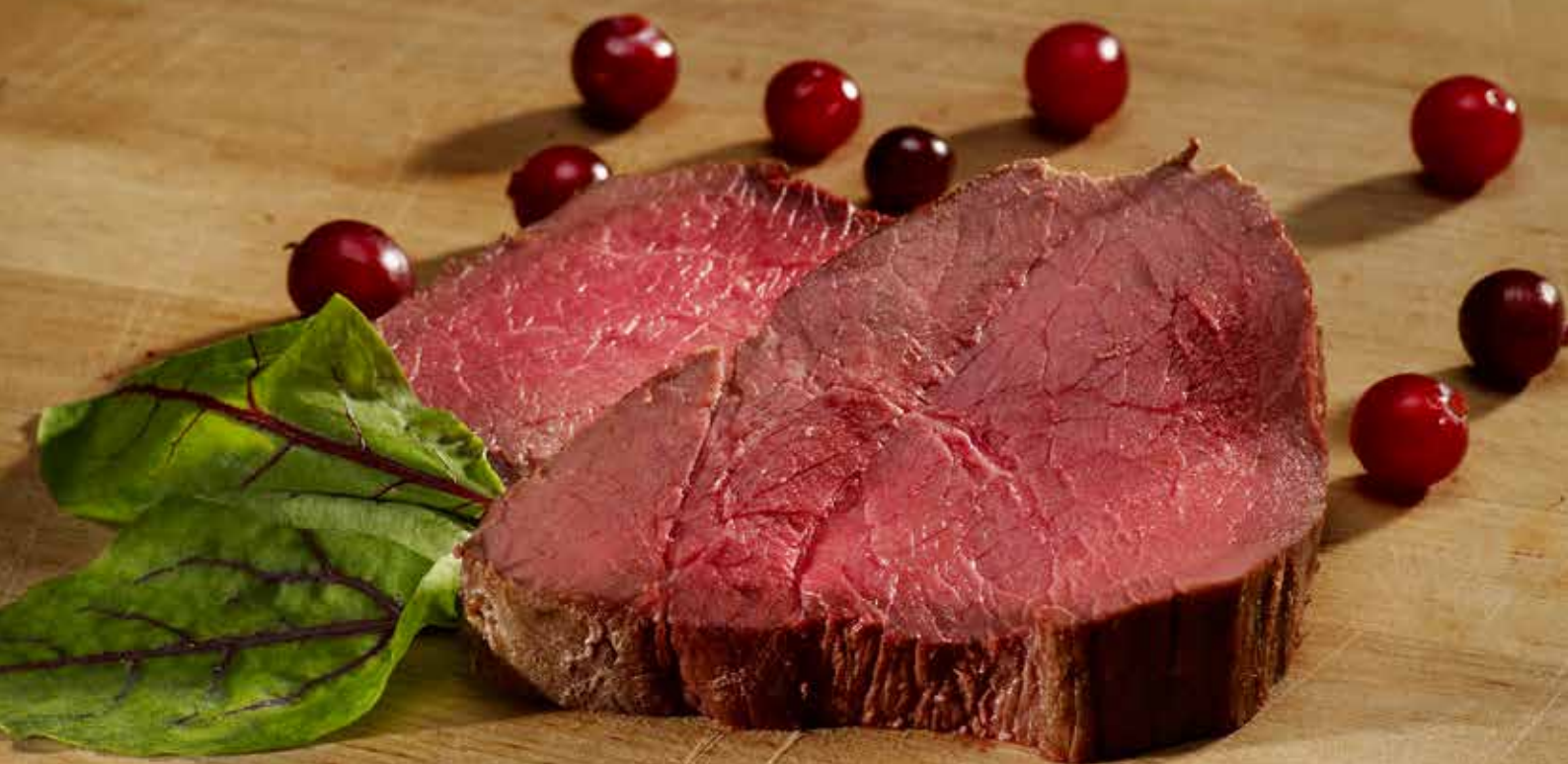


TERVETULOALIMOUSIN-PERHEESEEN!



Limousin

PARASTA PIHVIKARJAN LIHAA SUOMESTA



Murea, mehukas ja vähärasvainen.
Lihaa Krookin perhetilalta.
Kysy lisää Limousin-lihasta.