



Herra Snellmanin
Limousin
PIHVIKARJAN
LIHA

Rentton tila

PIHVILIHAA LIMOUSIN-TILALTA

Rentton tila

Rentton tila sijaitsee Juupajoella, Salokunnan kylässä. Salokunta on kaunista, kumpuilevaa, järvien värittämää maalaismaisemaa. Alue on julistettu ainutlaatuiseksi, viljellen avoimena pidettäväksi kulttuurimaisemaksi.

Toni ja Mira Rentto ostivat tilan Tonin vanhemmilta vuonna 2005. Aiemmin tilalla on ollut sikoja ja muuta nautakarjaa. Emolehmätuotanto alkoi hiljalleen tulla muun nautanlihantuotannon rinnalle 1990-luvun alussa. Isännyyden ja emännyyden vaihduttua alkoi määrätietoinen tilan kehittäminen. Heti ensimmäisenä kesänä Toni ja Mira raivasivat metsästä reilun 20 hehtaaria uutta peltoa. Tuo alue on tällä hetkellä kesäisin muiden peltojen lisäksi loistavaa laidunmaata emolehmille vasikoineen.

Muutama vuosi myöhemmin alkoi eläinten uuden kodin eli uuden pihattonavetan rakentaminen. Pihaton suunnittelussa ja rakentamisessa haluttiin korostaa eläinten hyvinvointia. Sinne haluttiin mahdollisimman väljät tilat eläimille, paljon luonnonvaloa, hyvä ilma ja näin sekä eläimille että hoitajille mahdollisimman hyvät olot. Tavoitteessa onnistuttiin ja koko karja muutti uusiin tiloihin talvella 2009. "Tyytyväisten karvakorvien seuraaminen ja työnteko pihatossa on mukavaa ja olemme erittäin tyytyväisiä työhömme, työpaikkaamme ja erityisesti noihin karvaisiin työkavereihin."

Kesäisin kullanuskeat Limousin-emot vasikoineen laiduntavat nauttien vihreästä ruohosta. Talvella karja asustaa kylmäpihatossa, pääravintona on säilörehu. Pihvikarjan kasvatusta on luonnonläheistä ja eläimet ovat erittäin terveitä.



Vanhempien lisäksi Rentton perheeseen kuuluu 10-vuotias Matilda ja 8-vuotias Hilma. Tytöt ovat innokkaita ja taitavia apulaisia navettatöissä ja eläimet saavatkin heiltä paljon hellyyttä ja erikoisraaputuksia. Limousin-rotuisia emolehmiä tilalla on 100. Pelloilla tuotetaan pääasiassa nurmirehua omalle karjalle. Tuotannossa Mira ja Toni haluavat korostaa eläinten hyvää kohtelua, hyviä olosuhteita ja inhimillisyyttä. Karjan jokainen nauta on oma yksilö, oma persoona ja jokaisella karvakorvalla on nimi ja ne myös tunnetaan.

"Toivomme, että kaikki tämä näkyy ja maistuu myös lautasella asti. Herkullisia hetkiä Limousin-lihan parissa."

TERVETULOALIMOUSIN-PERHEESEEN!