

# Håndlavet kvalitet to go

Restauratørparret Lars og Maria Dietrichsen kunne ikke få det øko-kød og charcuteri, de drømte om til deres restaurant, så de begyndte at producere det selv. Nu laver de også to go-retter til Irma, så du kan servere håndlavede, økologiske kvalitetsretter fra Gris, Lam & Co derhjemme.

*Boller i karry skal smage som boller i karry – af den hjertevarme, hjemmelavede slags. Det samme gælder butterchicken, boller i tomat og bolognese.*



Med fire børn og egen restaurant kender Lars og Maria Dietrichsen til behovet for nemme løsninger, når der skal gøres, økologisk mad på bordet.

**DET UDSPRINGER** alt sammen af noget, de selv savnede. Restauratørparret Lars og Maria Dietrichsen kunne fint få økologisk frugt og grønt hjem til restauranten. Men når det kom til det økologiske kød og charcuteri af høj kvalitet, så kneb det. Derfor slog de til, da det kom dem for øre, at en produktionsvirksomhed blev sat til salg i Hedehusene, nær deres hjem i Roskilde.

“Vi så pludselig en mulighed for at kunne få aftaler i stand om de produkter, vi selv har haft svært ved at skaffe til vores restaurant, og som andre restauranter også kan have svært ved at få fat i. I dag kommer vores kød fra få udvalgte gårde, som alle deler vores overbevisning om, at

## “Helt fra bunden og smagt til med krydderier, vi selv kværner.”



dyrevelfærd og kvalitet er to sider af samme sag. Det var og er stadig udgangspunktet for Gris, Lam & Co”, fortæller Lars Dietrichsen om ildsjælsvirksomheden.

### For få øko-retter

Gris, Lam & Co lagde ud med at producere økologiske charcuteri-varer som pølser og rullepølser, som også sælges i Irmas butikker. Men charcuteriet var ikke nok. Med fire hjemmeboende børn og en travl hverdag havde ægteparret et andet savn – de undrede sig over, hvorfor der er så få økologiske to-go-retter i detailhandlen, hvor ”ready to heat” jo ellers efterhånden er en stor varekategori.

“Der er en klar trend i super-markederne til, at forbrugerne efterspørger færdigretter. Men når det kommer til økologiske retter, har udvalget været svært at få øje på”, fortæller Lars Dietrichsen.



◀ Krydderierne er hjemmekværnede for at få mest smag og den bedste kvalitet. ▶





#### BOLLER I KARRY

Den dejlige klassiker lavet af økologisk dansk grise- og oksekød, cremet fløde og karry. Servér med kogte ris og et drys friskhakket koriander.

**KR. 118,00**

715 g. Kilopris 165,03



#### KØDBOLLER I TOMAT

Af økologisk dansk okse i krydret italiensk inspireret tomatsose med fløde og peberfrugt. Servér fx med spaghetti, frisk basilikum og revet parmesan.

**KR. 118,00**

715 g. Kilopris 165,03



#### BOLOGNESE

Den italienske vinder er lavet af økologisk dansk oksekød, røget bacon, gode grøntsager og skønne krydderier. Servér med spaghetti og friskrevet parmesan.

**KR. 98,00**

715 g. Kilopris 137,06



#### BUTTER CHICKEN

Økologisk dansk kylling i en lækker flødesauce med ingefær, hvidløg og chili. Servér med ris, frisk koriander og peanuts eller cashewnødder.

**KR. 138,00**

715 g. Kilopris 193,01

^ Du får din færdigret fra Gris, Lam & Co i et smukt glas, som du kan gemme resterne i, og som du efter brug kan anvende til andre formål.

Derfor kan du nu finde i alt fire to retter fra Gris, Lam & Co i din Irmabutik. De fire retter tæller Boller i karry, Butterchicken, Boller i tomat og Bolognese – tilberedt, som ægteparret bag selv gerne vil have dem.

“Helt fra bunden og smagt til med krydderier, vi selv kværner, og ingredienser som chokolade, mørk øl og fløde til at give dybde og velsmag. Vores mission med retterne er, at du ikke kan lave dem bedre selv. Det er heldigvis også den reaktion, vi får fra både kunder og vores børn”, siger Lars Dietrichsen. ●



^ Det er de store gryder, der er i brug, og retterne smages til med bl.a. chokolade, mørk øl og fløde.