

DEN GAMLE AVLSGÅRD

refugium for kursus, kreativitet og behandling

ØKOLOGISK SPISEMÆRKE: RÅVAREPOLITIK

Ribe, den 15. december 2017

Den Gamle Avlsgårds køkken er baseret på 100% økologisk drift, og alle råvarer er derfor økologiske*. Vores menu tilpasses årstidens råvarer, og er der varer, vi ikke kan få økologisk, ændres menuen til et økologisk alternativ.

Vi serverer kun økologiske drikkevarer.

Vores leverandører er ud over at være økologiske også lokale, så vidt det er muligt. Hver tredje måned opdateres vores økoregnskab, så vi til enhver tid lever op til de fastsatte krav.

Al fisk er fanget på havet og indgår kun i begrænset omfang i menuen - max en gang ugentligt. (Der serveres ikke andre vildtlevende dyr).

*De eneste råvarer, der til tider ikke er økologisk certificerede, er:

Grøntsager, frugt og krydderurter fra egen have - alt sammen økologisk dyrket men ikke certificeret:

*Pære, æble og blommetræer

*Krydderurter

*Grøntsager

Ovenstående grønt og frugt overstiger aldrig samlet set mere end 10% af den samlede værdi/nettovægt af indkøbte og anvendte råvarer.

Den Gamle Avlsgård, December 2017

ENKELTHED & KVALITET

DEN GAMLE AVLSGÅRD
Farupvej 10G
6760 Ribe
Danmark
CVR-NR. 29084130

KONTAKT

Tel +45 75 41 18 06
Fax +45 75 41 18 05
info@dengamleavlsgaard.dk
www.dengamleavlsgaard.dk

BANK

Middelfart Sparekasse
KTO: 0759 3223816567
IBAN: DK8407593223816567
via SWIFT: KRONDK22