

Glutenfri gårdbutik åbnet ved Suldrup

Løvegårdens Landhandel er en glutenfri gårdbutik hvor alle varer er fri for gluten. Der er både produkter fra gården og fra andre samarbejdspartnere.

I slutningen af 2020 flyttede Kristina, Martin og deres 4 børn ind på gården, og lige fra de flyttede ind var der gang i produktion og salg af mikrogrønt.

Der var dog en plan om noget større og der gik ikke længe før de første husdyr flyttede ind og den store markedshave blev anlagt til produktion af grøntsager.

I de første ca 1½ år har der været salg af forskellige grøntsager og æg fra vejboden, men nu er vejboden blevet udskiftet med en gårdbutik.

Valget af glutenfrie produkter

Da Martin ikke kan tåle gluten, lever familien glutenfrit og derfor var det oplagt at lave en glutenfri gårdbutik, hvor alle produkter er glutenfrie.

"Det skal ikke være sådan at vi selv skal stå og se på ingredienslisterne på vores egne varer, for at finde ud af om det er noget vi selv kan spise" fortæller Kristina Kruse om udvalget og fortsætter "Vi vil gerne gøre det nemt at handle glutenfrit, og derfor har vi sørget for at finde producenter der laver produkter uden gluten, så vores kunder heller ikke behøver at kigge på ingredienserne for at finde ud af om der er gluten i."

Glutenfri brød og kage

Inde i butikken findes der forskellige kager og brød der er bagt med glutenfri mel samt forskellige melblandinger til de kunder der ønsker selv af bage deres brød og kager.

En stor del af udvalget er frostvarer, men der er også forskellige tørvarer som kammerjunkere, tarteletskaller og lignende på hylderne.

"Vi skal have et bredt udvalg, så der er noget at komme efter. Og så er vi gået efter nogen af de produkter som vi selv har svært ved at finde i butikkerne. Det er eksempelvis makroner, rasp og kyllingenuggets". Fortæller Martin Jensen om udvalget.

Egne råvarer

En del af de produkter du finder i landhandlen, er af Løvegårdens egne råvarer. Det er blandt andet frankfurtere og spegepølser, mikrogrønt og flere forskellige grøntsager.

Løvegården samarbejder med Det lille slagteri i Farsø om kødprodukter som slagtehuset kan finde ud af at lave uden brug af gluten.

Lokale producenter

”Vi vil gerne bruge så lokale producenter som muligt, men med nogen produkter kan det være svært at finde nogen der er helt lokale.” fortæller Kristina Kruse

En af de lokale producenter er Puk Ørbæk Jensen fra Puk's Delikatesser i Svenstrup. Hun producerer krydderier, tørpestoer, sirupper og lignende uden brug af hverken gluten eller laktose.

Fejring af åbningen

Det kræver hårdt arbejde at nå de mål og delmål der har været sat af parret og derfor er det også vigtigt for Kristina og Martin at det nu bliver fejret, at målet om en ny gårdbutik er nået.

Derfor har de inviteret flere af producenterne til at deltage ved en åbningsfest den 13. august, så gårdbutikkens kunder kan lære producenterne bedre at kende.





Løvegården, Torstedvej 82, 9541 Suldrup, kristina@loevegaarden.dk, www.loevegaarden.dk



Løvegården, Torstedvej 82, 9541 Suldrup, kristina@loevegaarden.dk, www.loevegaarden.dk









Løvegården er et mindre familieejet landbrug hvor der er fokus på frodighed og glade dyr. På gården lever grise, geder, høns, kaniner og katte side om side med de 6 personer bag Løvegården. Der dyrkes mikrogrønt og traditionelle grøntsager som sælges i vejboden på Torstedvej 82, 9541 Suldrup