



Du är alltid välkommen att kontakta mig om du har frågor eller funderingar kring maten vi lagar här på Bommersvik!

Tony Jaurell
Köksmästare
08-555 308 08
tony.jaurell@bommersvik.se



Vår matfilosofi

Naturlig här och närproducerad mat - Av det naturen ger

Härbakat

Alla råvaror vi använder när vi bakar är ekologiska
Och mjölet kommer från Strängnäs

Härproducerat

Vi odlar örter och lite grönsaker själva. Nässlor, nypon, rabarber, fläder mm
Plockar vi runt knuten och i våra egna trädgårdar.

Kräftor fiskar vi i vår sjö.
Växthus byggs under våren 2019

Åby kvarn

Ekologisk gård med gårdsbutik
Vi köper hela djur som har betat på en ö utanför Åby
och alla grönsaker som de producerar från april till november
vi har gjort en prisbelönt kokbok (matglädje tillsammans)

Mjölk och ägg

Järna mejeri levererar mjölk till oss från biodynamiska gårdar i Järna
korna går ute vår sommar. Äggen är ekologiska och kommer från gårdar i sörmaland.

Vattnet

Vattnet på Bommersvik kommer från vår egen grundvattentäkt
På området. Vattnet är av mycket god kvalitet så inga kemikalier tillsätts
Vi kolsyrar o tappar på flaska själva.

Vilt

Vildsvin hjort o fågel köper vi från viltbutiken vid Åda/Trosa
Allt vilt är från sörmaland.

Kött o fläsk

Fällmans kött förser oss med kött från gårdar i sörmaland
gris, nöt o chark.

Svamp o bär

Vi arbetar med små leverantörer som bor o plockar svamp o bär runt vår sjö

Frukt o grönsaker

Vi köper allt från en lokal handlare i nykvarn 7km
Det mesta vi köper på helår är svenskt o närodlat
Potatis kommer från Åby kvarn och andra gårdar i sörmaland.

Fisk

Vi köper enbart fisk som är grönlistad och msc märkt.