



# Guide

Lokale fødevarer og gårdbutikker  
i Vendsyssel og Han Herred

*Lokale Lebensmittel und Hofläden in Vendsyssel und Han Herred*

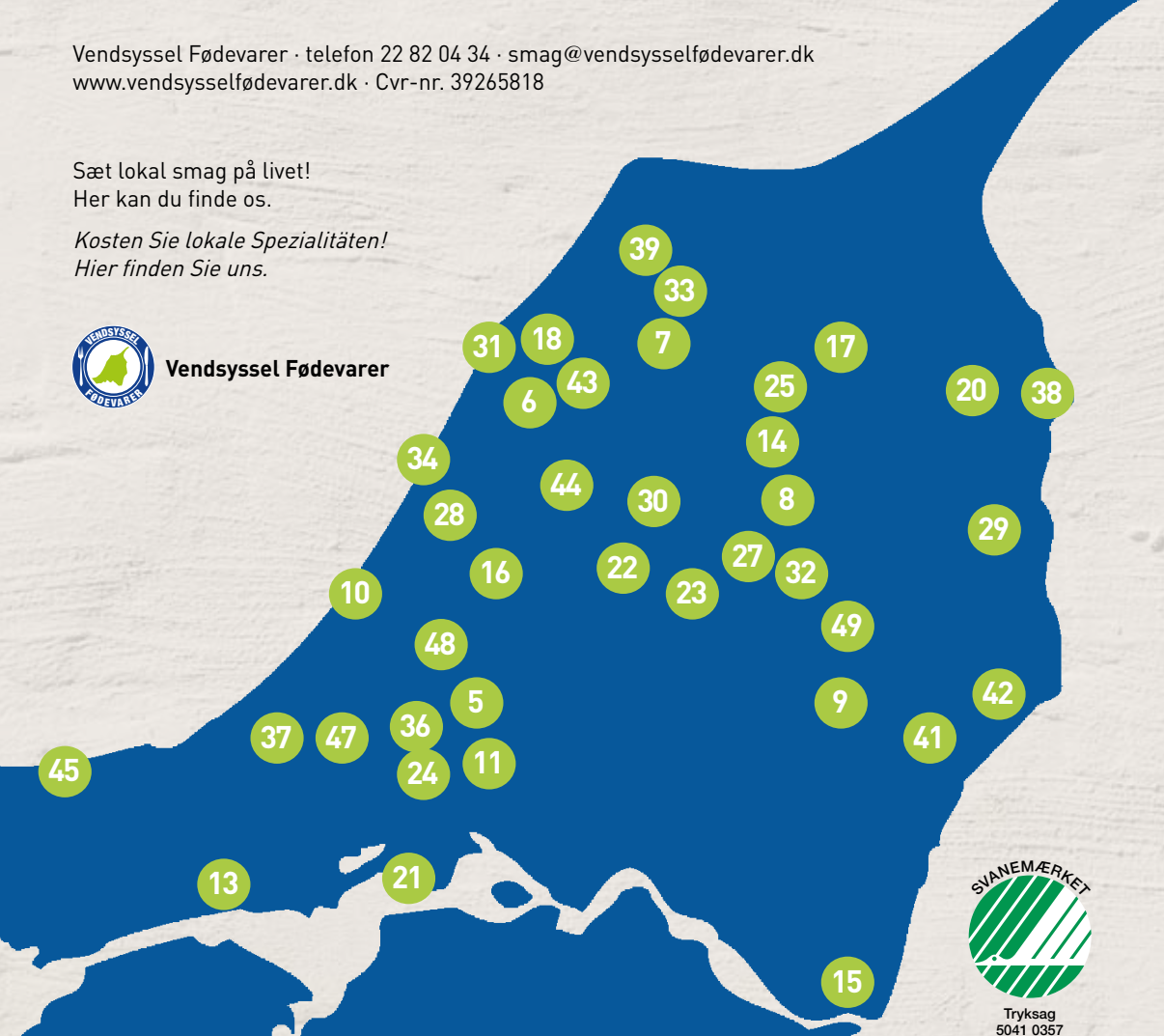


Sæt lokal smag på livet!  
Her kan du finde os.

*Kosten Sie lokale Spezialitäten!  
Hier finden Sie uns.*



**Vendsyssel Fødevarer**



Tryksag  
5041 0357

Tak til vore annoncører og samarbejdspartnere.  
Udgivet i marts 2021 af foreningen Vendsyssel Fødevarer.  
Tak for lån af fotos til VisitNordvestkysten og Torben Agersted.  
Produktion og grafik: Fjerritslev Tryk A/S.



Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling  
af Landdistrikterne: Danmark og Europa  
investerer i landdistrikterne

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Aabybro Mejeri .....                | 5  |
| Alstrup Organic .....               | 6  |
| Aurion .....                        | 7  |
| Bakken Butik .....                  | 8  |
| Bi-Kongen .....                     | 9  |
| Blokhush Kød og Landbrug .....      | 10 |
| Brdr. Mogensen – Haldager Bær ..... | 11 |
| Bugtens Bryghus .....               | 13 |
| Bøgebæk Økologi .....               | 14 |
| California Cookie Co. ....          | 15 |
| Den glade Bondemand .....           | 16 |
| Den Gode Gård .....                 | 17 |
| Den Grønne Vogn .....               | 18 |
| Eskebæk Grønt .....                 | 20 |
| Gjøl Bigård .....                   | 21 |
| Gladgris .....                      | 22 |
| Grøntsagsgården .....               | 23 |
| Grøntsmag .....                     | 24 |
| Gårdbutikken Over Ugilt .....       | 25 |
| Hybengaarden .....                  | 27 |
| Ingstrup Mejeri .....               | 28 |
| Jensen Jordbær .....                | 29 |
| Købmandsgaarden i Serritslev .....  | 30 |
| Lophave Hereford .....              | 31 |
| Lunden Gårdbutik .....              | 32 |
| Lykkesholm Æbler .....              | 33 |
| Løkken Bryghus .....                | 34 |
| Mad og Slagter .....                | 36 |
| Naturbruget Tranum .....            | 37 |

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Ny Nordisk Mjød .....              | 38 |
| Nørre Vinstrup .....               | 39 |
| Rosenbeck Frilandskød .....        | 41 |
| Skovlykål .....                    | 42 |
| Stensgård Jordbær .....            | 43 |
| Thorupgaard Landkøkken .....       | 44 |
| Thorupstrand Fiskehus .....        | 45 |
| Tranum Mølle Destilleri .....      | 47 |
| Vendelbo Honning .....             | 48 |
| WebGrisen - Online Gårdbutik ..... | 49 |





# Vil du smage på Vendsyssel og Han Herred?



Dette er en guide til lokale fødevarer og gårdbutikker i Vendsyssel og Han Herred. Den er udgivet af de lokale fødevarerproducenter igennem foreningen Vendsyssel Fødevarer.

Vi vil gerne gøre det nemmere for dig at finde de lokale fødevarer, og vi håber, at du som forbruger – hvad enten du bor i Nordjylland eller blot er på besøg – får lyst til at besøge producenterne og smage på de lokale fødevarer.

Vi ønsker dig mange gode oplevelser med lokale fødevarer og menneskene bag – ildsjæle, der brænder for at frembringe naturlig og stor smag af lokale råvarer!

## ***Möchten Sie Vendsyssel und Han Herred kulinarisch entdecken?***

*Dies ist ein Guide zu lokalen Lebensmitteln und Hofläden in Vendsyssel und Han Herred. Er wird vom Verein Vendsyssel Fødevarer herausgegeben und von den lokalen Lebensmittelherstellern finanziert. Wir möchten Ihnen die Suche nach lokalen Lebensmitteln erleichtern und hoffen, dass Sie als Verbraucher Lust bekommen, die Erzeuger zu besuchen und die lokalen Lebensmittel zu probieren. Wir wünschen Ihnen viele tolle Erlebnisse mit lokalen Lebensmitteln und den Menschen, die sich leidenschaftlich für die natürlichen und großartigen Produkte einsetzen!*



**Vendsyssel Fødevarer**  
**[www.vendsysselfødevarer.dk](http://www.vendsysselfødevarer.dk)**



# Aabybro Mejeri

Aabybro Mejeri er grundlagt i 1888 og ejes i dag af familien Lindhardt. Der er mejeributik og café i tilknytning til mejeriet. Vi fremstiller ægte flødeis, islagkager, fromager, sorbet og smør efter gamle håndværksmæssige traditioner. I mejeributikken finder du et stort udvalg af oste, smør, kiks, marmelade og specialiteter.



*Die 1888 gegründete Molkerei ist heute im Besitz der Familie Lindhardt. An die Molkerei schließen sich Laden und Café an. Wir machen echtes Sahneeis, Eistorten, Sorbet und Butter nach alten handwerklichen Traditionen. Im Laden finden Sie eine riesige Auswahl an Käse, Butter, Keksen, Marmelade und Spezialitäten.*

## Mejeributikkens åbningstider

Mandag-torsdag kl. 7.00-17.00

Fredag kl. 7.00-18.00

Lørdag kl. 7.00-13.00

Uge 25-32 har vi åbent til kl. 17 alle dage



Aabybro Mejeri

**AABYBRO MEJERI** Brogårdsvej 148, 9440 Aabybro, telefon 98 24 10 04

info@ryaais.dk, [www.ryaais.dk](http://www.ryaais.dk)





# Alstrup Organic

Hos Alstrup Organic driver vi 150 hektar med økologisk planteavl og grovfoderproduktion. På en nærliggende gård opdrætter vi økologiske skovkyllinger, som lever det frie liv i naturlige rammer. Kyllingerne opdrættes i mindre hold med fri adgang, direkte ud til skoven. Skovkyllingerne sælges ferske eller frosne. På gården har vi også 20 ammekøer med tilhørende opdræt, som hjælper til med naturplejen omkring gården.

*Bei Alstrup Organic bewirtschaften wir 150 ha biologisch mit Pflanzen und Tierfutter. Auf einem Hof in der Nähe werden freilaufende Bio-Waldhähnchen gezüchtet. Die Hühner werden in kleinen Gruppen mit freiem Zugang zum Wald gehalten. Der Verkauf erfolgt frisch oder gefroren. Auf dem Hof gibt es auch 20 Mutterkühe mit Jungtieren, die bei der Naturpflege rund um den Hof helfen.*



## Åbningstider

Kontakt os gerne pr. telefon.



Alstrup Organic



#Alstrup Organic

**ALSTRUP ORGANIC** Alstrupvej 68, Nr Rubjerg, 9480 Løkken, telefon 30 28 29 38  
alstruporganic@gmail.com





# Aurion

Aurion er Danmarks største økologiske og biodynamiske mølle med mere end 24 forskellige kornarter bl.a. svedjerug, ølandshvede og purpurhvede, samt et stort glutenfrit sortiment. Størstedelen af vores korn kommer fra økologiske eller biodynamiske danske avlere, og kvaliteten er absolut i top. I vores hyggelige butik i Hjørring finder du alle vores produkter som fx mel, flager, hele korn, grød, mysli, chokolade samt unikke Aurion-produkter som fx bagebøger, bageforklæder, bagegrej mv. En skøn butik for alle, der elsker at bage.



*Aurion ist Dänemarks größte biologische und biodynamische Mühle mit mehr als 24 verschiedenen Getreidearten, z. B. Waldstaudenroggen sowie einem großen glutenfreien Sortiment. Der Großteil unseres erstklassigen Getreides stammt von biologischen oder biodynamischen dänischen Erzeugern. In unserem gemütlichen Laden in Hjørring finden Sie alle unsere Produkte wie Mehl, Flocken, ganze Körner, Müsli, Schokolade sowie einzigartige Aurion-Produkte wie Backbücher, Schürzen, Backformen usw. Ein Laden für alle, die gerne backen.*

## Åbningstider

Mandag-fredag kl. 11.00-17.30

Lørdag kl. 10.00-12.30



Aurion



#auriondk

**BUTIKKEN AURION** Søndergade 9, 9800 Hjørring, telefon 98 92 76 35

butikken@aurion.dk, [www.aurion.dk](http://www.aurion.dk)





# Bakken Butik

Claus og Bente driver Bakken Butik fra gården Bakken, smukt beliggende ved skov og bakker midt i Vendsyssel. Gården drives økologisk. Her er en avlsbesætning med gotlandske pelsfår, som går ude året rundt.

Der sælges lammekød på frost – finparteret lam, køller, bove, rygkoteletter, spegepølser, grillpølser m.m.

Derudover sælges en del produkter, som stammer fra dyrene, bl.a. vaskbare, egenproducerede lammeskind, uldplaider spundet og produceret i Danmark, garn fra Hjelholt, som vi leverer lammeuld til, keramikfår, uld, mv. Man er velkommen til at medbringe egen madpakke, og der kan gås ture i skoven.

*Claus og Bente führen Bakken Butik auf ihrem Bio-Hof Bakken, wunderschön gelegen zwischen Wald und Hügeln mitten in Vendsyssel. Eine Zuchtherde Gotland-Pelzschafe weidet das ganze Jahr im Freien. Verkauft wird: TK-Lammfleisch, zerlegtes Lamm, Keulen, Bugstücke, Koteletts, Salami, Grillwürste usw., Produkte aus der Wolle der Tiere, z. B. waschbares, selbst hergestelltes Lammfell, in Dänemark gesponnene und hergestellte Wollplaids, Garn von Hjelholt, für das wir Lammwolle liefern, Keramikschafe, Wolle usw. Man darf sein eigenes Lunchpaket mitbringen und im Wald spazieren gehen.*

## Åbningstider

Onsdag og torsdag kl. 16-18  
og i weekenden efter aftale



Bakkenbutik

**BAKKEN BUTIK** Sønder Romvej 120, 9830 Tårs, telefon 40 13 45 30 / 60 64 50 90  
[www.bakkenbutik.dk](http://www.bakkenbutik.dk)







# Bi-Kongen

Bi-Kongen er en dedikeret biavler, der producerer 100% dansk og lokal honning. Jeg holder honningen fra mine bigårde adskilt og ud fra mærkningen på emballagen kan man se, hvilket af de 6 områder i Vendsyssel honningen kommer fra. I den tidlige sommer trækker bierne fra mælkebøtter, frugttræer og raps. Den lyse sommerhonning slynges sidst i juni måned. Sensommerhonningen er mere mørk og kraftig i smagen, den slynges i august måned. Bi-Kongen er medlem af Danmarks Biavler Forening. Vores produkter forhandles i flere dagligvare- og specialbutikker i Vendsyssel.

Se forhandlerliste på hjemmesiden.  
I er altid velkommen til at kontakte mig for køb af mine honninger.

*Der Imker Bi-Kongen producerer 100 % danske og lokale honninger. Der Honig der Bienenkästen wird getrennt aufbewahrt, sodass man später am Etikett erkennt, aus welchen der 6 Gegenden in Vendsyssel der Honig stammt. Im Frühsommer gehen die Bienen auf Löwenzahn, Obstbäume und Raps. Der helle Sommerhonig wird Ende Juni geschleudert. Der Spätsommerhonig ist dunkler und kräftiger im Geschmack, er wird im August geschleudert. Bi-Kongen ist Mitglied der dänischen Imkervereinigung. Die Produkte werden in Supermärkten und Fachgeschäften in Vendsyssel verkauft. Siehe Händlerliste auf der Website. Wenden Sie sich jederzeit an mich, wenn Sie Honig kaufen möchten.*

## Åbningstider

Efter aftale



Bi-Kongen

**BI-KONGEN** v/Jakob Sørensen, Vestergade 36, 9320 Hjallerup, telefon 22 26 57 87  
email@bi-kongen.dk, [www.bi-kongen.dk](http://www.bi-kongen.dk)





# Blokhus Kød og Landbrug

Blokhus Kød og Landbrug er et mindre landbrug lidt udenfor Blokhus, som ejes af en ung landmand, Viktor Riise. Viktor producerer naturkød baseret på skotsk højlandskvæg.

Kreaturerne går på naturarealer i sommerhalvåret, hvor de er med til at beskytte og genoprette sårbar natur.

Vi sælger  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  og frosne udskæringer af naturkød.

Fra foråret 2021 har vi desuden produktion af grøntsager, som sælges fra vejbod på Kystvejen 16, 9490 Pandrup.

Følg os på Facebook.

*Blokhus Kød og Landbrug ist ein kleiner Hof außerhalb von Blokhus im Besitz des jungen Landwirts Viktor Riise. Viktor produziert Fleisch aus schottischen Hochlandrindern. Die Tiere weiden im Sommerhalbjahr auf Naturflächen und helfen so bei der Renaturierung. Fleisch in verschiedenen Zuschnitten (gefroren). Ab Frühjahr 2021: Verkauf von eigenem Gemüse am Straßenstand am Kystvejen 16, 9490 Pandrup. Folgen Sie uns auf Facebook.*

## Åbningstider

Efter aftale, ring gerne først.



[Blokhus Kød og Landbrug](#)

**BLOKHUS KØD OG LANDBRUG** Kystvejen 16, 9490 Pandrup, telefon 20 76 77 69

[viktorkriise@gmail.com](mailto:viktorkriise@gmail.com)



## Brdr. Mogensen – Haldager Bær

Jordbærfarmen i Haldager har eksisteret i mere end 30 år og alle i familien Mogensen tager del i arbejdet. Foruden jordbær dyrkes der også ærter og kartofler. Bærene plukkes tidligt om morgenen og leveres direkte til butikker i sommerlandet og i nærområdet. Produkterne kan desuden købes i vores salgsbod ved gården samt på råvaremarkedet i Blokhus. I sæsonen er der endvidere mulighed for jordbærselvpluk.

*Den Erdbeerhof in Haldager gibt es seit über 30 Jahren und die ganze Familie Mogensen hilft bei der Arbeit. Neben Erdbeeren werden auch Erbsen und Kartoffeln angebaut. Die Beeren werden früh am Morgen gepflückt und direkt an Geschäfte in der Umgebung geliefert und sind auch an unserem Verkaufsstand am Hof und auf dem Markt in Blokhus erhältlich. In der Saison kann man auch Erdbeeren selbst pflücken.*



### Åbningstider

Åbent for selvpluk, alle ugens dage kl. 12-18 i sæsonen.



Brdr. Mogensen – Haldager Bær

**BRDR. MOGENSEN – HALDAGER BÆR** Haldagervej 293, 9440 Aabybro, telefon 40 45 91 34  
mogensen.haldager@gmail.com, [www.haldager.dk](http://www.haldager.dk)





## Velkommen til Frilandsvejens Slagter

Frilandsvejens Slagter har masser af spændende ideer til lækker mad til gode stunder med familie, venner eller kollegaer.

Vi har et stort udvalg af lækre kødprodukter og færdigretter fremstillet af friske råvarer af høj kvalitet.

Besøg butikken i Hjørring og se de mange muligheder og gode tilbud på vores hjemmeside.

Vi hjælper gerne med inspiration til velsmagende menuer.

**Velkommen - og velkomme!**  
**Slagtermester Flemming Jensen**



mad med mere

Frilandsvej 49, 9800 Hjørring



**VITTRUP  
Fri Fagskole**  
Børglum Klostervej 84, 9480 Løkken

## VORES LINIER

Gastronomi & Event

Game Design

Håndværk og Erhverv

Care

Dansk

Matematik

Gokart

E-sport

Ridning

Skolens tilbud designs efter hver enkelt elevs behov

Er du over 16 år og ikke i uddannelse eller job ?

Er du i tvivl om hvilken erhvervsuddannelse, du skal vælge?

Vittrup Fri Fagskole er for dig, der overvejer en fremtid inden for erhvervslivet.

## DIG I CENTRUM

vittrupskolen.dk



# Bugtens Bryghus

Bugtens Bryghus fremstiller specialøl, lemonade og mjød. Vi bruger kun de bedste råvarer, malt fra Belgien, humle, lokalt honning og lokale råvarer til mjøden. Kvalitet, gammeldags håndværk og lokale råvarer.

Find os på Facebook og køb vores produkter hos lokale forhandlere i Jammerbugten.



*Bugtens Bryghus braut Spezialbiere, Limonade und Met aus besten Zutaten. Mit Malz aus Belgien, Hopfen, Honig aus der Region und lokalen Zutaten für den Met. Qualität, altes Handwerk und lokale Zutaten.*

*Wir sind auf Facebook. Unsere Produkte gibt es bei lokalen Händlern in der Jammerbucht.*

## Åbningstider

Kontakt gerne os pr. telefon.



Bugtens Bryghus APS

**BUGTENS BRYGHUS** Blushøj 4, Attrup, 9460 Brovst, telefon 23 96 55 88  
bugtensbryghusaps@gmail.com





# Bøgebæk Økologi

Gården Bøgebæk ved Tårs har været slægtsgård i over 100 år og er i dag økologisk æggeproducent. Vi har cirka 3000 brune høns, som går frit og trygt rundt i hønsegården, der er beplantet med frugttræer. I stalden benytter vi strøelse, som giver et blødt underlag, bedre sundhed, mindre stress og et bedre indeklima for hønsene.

Vi fodrer hønsene med fermenteret græs/helsæd (ensilage), som giver solgule blomster og bedst af alt - en bedre smag! Vi håndsorterer og gennemlyser æggene, som sælges til private, restauranter, udvalgte dagligvarebutikker og skoler i Nordjylland.

I er altid velkomne på gården, hvor vi også har stalddørssalg af vores skønne økoæg. Følg os på Facebook for seneste nyheder og tilbud.

*Der Hof Bøgebæk in Tårs ist seit über 100 Jahren in Familienbesitz und heute Bioeierzeuger. Wir haben etwa 3000 braune Hühner, die im Freigelände umherlaufen, das mit Obstbäumen bepflanzt ist. Im Stall verwenden wir Streu, das für bessere Gesundheit, weniger Stress und ein besseres Raumklima sorgt.*

*Wir füttern die Hühner mit fermentiertem Gras/Kornsilage, was einen sonnengelben Eidotter und besseren Geschmack ergibt! Die Eier werden von Hand sortiert und durchleuchtet. Neben dem Direktverkauf gehen sie an Restaurants, Einzelhändler und Schulen.*

*Gäste sind immer willkommen – unsere Bioeier gibt es auch direkt auf dem Hof. Folgen Sie uns auf Facebook, um mehr zu erfahren.*

## Åbningstider

Hver dag kl. 7.00-19.00



Bøgebæk Økologi

**BØGEBÆK ØKOLOGI** Bøgebækvej 20, 9830 Tårs, telefon 31 24 93 88

bøgebæk@live.dk





## BOUNTIFUL *Biscotti*



FORKÆL  
DIG SELV



# California Cookie Co.

California Cookie Co. fremstiller autentiske amerikanske cookies i Vendsyssel. Alt er friskbagt og produceret af Michelle og Michael, et dansk-amerikansk par, som stræber efter at bruge de allerbedste ingredienser fra danske leverandører og lokale producenter. Vores passion for kvalitet skinner igennem i hver eneste bid, og vi håber, at vores lækkerier vil skabe hygge og kærlighed derude. De lækre cookies er f.eks. med kirsebær, nødder, ingefær, Valrhona chokolade, appelsin – eller prøv den særlige "biscotti" med brandymarinerede rosiner, ribs og dadler. Tag en bid og bliv smagsforelsket på ny!

*California Cookie Co. produziert authentische amerikanische Cookies in Vendsyssel. Alles frisch gebacken und produziert vom dänisch-amerikanischen Paar Michelle und Michael. Nur die besten Zutaten dänischer Lieferanten und lokaler Produzenten werden verwendet. Die Leidenschaft für Qualität kommt voll zur Geltung. Die Köstlichkeiten sollen Gemütlichkeit und Liebe verbreiten. Die Cookies enthalten z. B. Kirschen, Nüsse, Ingwer, Valrhona-Schokolade, Orange. Die besonderen „Biscotti“ sind mit in Brandy marinierten Rosinen, Johannisbeeren und Dattel. Einmal abbeißen und verführen lassen!*

**Besøg webshoppén**  
**[www.californiacookieco.dk](http://www.californiacookieco.dk)**



[California Cookie Company](#)



[#California Cookie Company](#)

**CALIFORNIA COOKIE CO.** Sønderskovvej 130, 9370 Hals, telefon 28 68 73 01  
[orders@californiacookieco.dk](mailto:orders@californiacookieco.dk)





# Den glade Bondemand

Den Glade Bondemand driver Sønderlund Landbrug i kanten af Store Vildmose. Her er malkekøer, kødkvæg af Limousine racen, grise, høns, ænder og gæs, som går frit og passes med masser af kærlighed.



Den Glade Bondemand lægger vægt på glade dyr, der trives og har et godt dyreliv. Keld og Kirsten sælger frosne udskæringer af okse- og svinekød, og fra vejboden sælges æg, honning, marmelade, kartofler, friske og syltede grøntsager.

*Den Glade Bondemand bewirtschaftet den Hof Sønderlund Landbrug beim Store Vildmose mit Milchkühen, Limousin-Rindern, Schweinen, Hühnern, Enten und Gänsen, die frei laufen und mit viel Liebe gepflegt werden. Beim Glade Bondemand soll es den Tieren gut gehen. Keld und Kirsten verkaufen TK-Rind- und Schweinefleisch und am Straßenstand Eier, Honig, Marmelade, Kartoffeln, frisches und eingelegtes Gemüse.*

**Åbningstider** Vejboden har åbent dagligt. Kontakt os via Facebook eller telefon for køb af kød, pølser, fjerkræ mv.



Den Glade Bondemand

**DEN GLADE BONDEMAND** Stavadvej 351, Manna, 9700 Brønderslev

Keld Jonstrup telefon 40 13 43 49, k.k.jonstrup@mail.dk



## Den Gode Gård

Den Gode Gård er et lille økologisk jordbrug ved Sindal, som producerer førsteklases kød af kaniner, kyllinger, ænder, gæs og grise. Dyrene opdrættes på friland og flyttes ofte til nye folde. Det giver glade dyr med god smag, da de hele tiden har nye insekter, rødder, urter og friskt græs at spise.

Vi forsøger at ramme dyrenes naturlige levesteder, så de lever i sundhed og harmoni. Vi laver løbende nye tiltag for at øge den i forvejen høje biodiversitet på gården. Vi opbygger sund og levende jord, der giver fantastisk græs til dyrene. Det betyder prima kød til vores kunder. Navnet forpligter, og vi bestræber os på at træffe de gode valg i forhold til dyrevelfærd og klimavenlighed.

*Den Gode Gård – Biobetrieb bei Sindal, erzeugt erstklassiges Fleisch von Kaninchen, Hühnern, Enten, Gänsen und Schweinen. Die Tiere werden häufig auf neue Freilandflächen umgesetzt – mehr Tierwohl und guter Geschmack, da sie ständig neue Insekten, Wurzeln, Kräuter und frisches Gras zu fressen haben.*

*Wir ahmen die natürlichen Lebensräume der Tiere nach, damit sie gesund bleiben. Wir machen ständig neue Dinge, um die bereits hohe Artenvielfalt auf dem Hof zu erhöhen. Wir bauen gesunde und lebendige Böden auf für gesundes Gras für die Tiere. So wird das Fleisch noch besser. Der Name verpflichtet, und wir bemühen uns, im Sinne von Tierwohl und Klimaschutz richtig zu entscheiden.*

### Åbningstider

Efter aftale



Den Gode Gård



#den.gode.gaard

**DEN GODE GÅRD** Kirkemosevej 153, 9870 Sindal, telefon 23 96 79 34  
dengodegaard@gmail.com, [www.dengodegaard.dk](http://www.dengodegaard.dk)





# Den Grønne Vogn

Den Grønne Vogn har leveret grøntsager til vendelboer, turister og andet godtfolk i mange år. Vi fremstiller grøntsager fra frø til bord og sælger produkterne i Den Grønne Vogn tæt på Lønstrup.

Vi dyrker ca. 40 forskellige slags grøntsager i forskellig form og farve – gulerødder, kartofler mm. Vi er specialister i tomater og har flere forskellige slags.

Vi lægger vægt på bæredygtighed og hensyn til miljøet.

I Den Grønne Vogn finder du sæsonens friske varer hver dag.

*Den Grønne Vogn beliefert Urlauber und Einheimische bereits seit vielen Jahren mit Gemüse. Das aus Samen selbst gezogene Gemüse wird in „Den Grønne Vogn“ bei Lønstrup verkauft. Wir bauen etwa 40 Gemüsesorten in unterschiedlicher Form und Farbe an – Karotten, Kartoffeln usw. Wir sind Spezialisten für Tomaten und haben verschiedene Sorten. Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz. In Den Grønne Vogn finden Sie jeden Tag die frischen Waren der Saison.*

## Åbningstider

Hver dag kl. 10-18



Den Grønne Vogn

**DEN GRØNNE VOGN** Nydalvej 2, Lønstrup, 9800 Hjørring, telefon 21 72 14 27  
svenning.christensen@hjoerring.dk







**BLOKHUS-SALT** er en virksomhed, hvor vi syder salt af det rene Vesterhav. Vi syder saltet med 64 solfangere i 54 sydepander. Vi laver neutral-, urte- og badesalte. Når vi syder vores urtesalte, syder vi havvandet sammen med urterne, så urterne kommer ind i saltet. Vi har en gårdbutik, men sælger også til andre butikker og restauranter.

På adressen har vi saltcenter med rundvisning, cafe, mix selv salt, saltvandsbade, dukkemuseum, krolfbane og lidt gamle biler.

**Meersalz mit Sonnenenergie.**

**Åben alle dage 10-17 /**

**Taglich von 10 bis 17 geöffnet**

**Blokhús**  
SALT



Helledivej 9, 9490 Pandrup.

Telefon: 2230 0593,

Info@blokhús-salt.dk [www.blokhús-salt.dk](http://www.blokhús-salt.dk)



## En af Vendsyssels største butikker med oste og specialiteter

**Vi har et stort udvalg i ost og pølser, alt i oste-tilbehør, is, vin, gavekurve, lokale og udenlandske specialiteter.**

*Bestil en lækker oste-tapas eller kig forbi i Hirtshals*



**Nørregade 15, 9850 Hirtshals**





## Eskebæk Grønt

Knud og Margit har boet på den lille ejendom Eskebæk i 26 år. Hos Eskebæk Grønt dyrker vi økologiske grøntsager og bær. Bl.a. kartofler, kål, gulerødder, løg, aronia, stikkelsbær, blåbær og hvide ribs.

Fra drivhuset er der i sæsonen tomater, agurker, peber og chili. I selvbetjeningsbutikken sælger vi hjemmedyrkede grøntsager og bær samt æg. På frost sælges de økologiske bær og tomater.

Vi har gårdbutik med et bredt udvalg af økologiske kolonialvarer. I fryseren finder du økologisk is, økologisk gris, -okse, -lam og -kylling. Du kan også købe hjemmelavede, syltede rødbeder, asier, tomater og marmelade. I haven står der borde og bænke, hvor du kan nyde naturen og bondegårdens liv. Velkommen til Eskebæk Grønt.

*Knud und Margit leben seit 26 Jahren auf dem Anwesen Eskebæk. Es werden Biogemüse und -beeren angebaut. U. a. Kartoffeln, Kohl, Karotten, Zwiebeln, Aronia, Stachelbeeren, Heidelbeeren und weiße Johannisbeeren. Tomaten, Gurken, Paprika und Chilischoten sind im Gewächshaus. Im Selbstbedienungsladen verkaufen wir eigenes Gemüse, Beeren und Eier; als TK-Ware auch Biobeeren und -tomaten. Der Hofladen bietet eine große Auswahl an Biokolonialwaren. Als TK-Ware gibt es Bio-Eis, Bio-Schwein, -Rind, -Lamm und -Hähnchen. Außerdem selbstgemachte eingelegte Rote Bete, Senfgurken, Tomaten und Marmelade. Im Garten können Sie an Tischen und Bänken Natur und Hofleben genießen. Willkommen bei Eskebæk Grønt.*

### Åbningstider betjent butik:

Mandag-tirsdag: Efter aftale

Onsdag-fredag 13-18, lørdag-søndag 12-16



Eskebæk Grønt

**ESKEBÆK GRØNT** Hjørringvej 295, 9900 Frederikshavn, telefon selvbetjening: 61 30 14 85  
telefon betjent butik: 40 85 12 56, knudhojmark@gmail.com / margitmolgaard@gmail.com



## Gjøl Bigård

Hos Gjøl Bigård drives traditionel biavl med respekt for bierne og naturen. Vi producerer flere typer af honning, honningvin, mjød, propolis, blomsterpollen og bivoks. Bierne henter alt hvad de skal bruge på vores økologiske enge og blomstermarker på Gjøl, og i flere andre af Nordjyllands naturskønne områder, som Svinkløv, Slettestrand, Rødhus, Jyske ås, Thy og Østhimmerland. Nænsom behandling sikrer maksimal smag og duft i vores produkter. I sæsonen er det muligt at besøge biernes verden, at se bierne arbejde, møde en bidronning, smage på resultaterne af biernes arbejde og deltage i en honninghøst.

Høst-events annonceres på hjemmeside og Facebook.

*Gjøl Bigård – traditionelle Bienenhaltung mit Respekt vor Bienen und Natur. Herstellung verschiedener Sorten Honig, Honigwein, Met, Propolis, Blütenpollen und Bienenwachs. Die Bienen holen alles, was sie brauchen, auf den Biowiesen und Blumenfeldern in Gjøl und in einigen anderen Gebieten Nordjütlands, wie Svinkløv, Slettestrand, Rødhus, Jyske Ås, Thy und Østhimmerland. Schonende Behandlung sorgt für maximalen Geschmack und Duft. In der Saison kann man die Welt der Bienen besuchen, sie arbeiten sehen, eine Bienenkönigin treffen, Produkte kosten und an einer Honigernte teilnehmen. Termine: auf der Website und auf Facebook.*

### Åbningstider

Salgsboden er altid åben.

I perioden 15. juni - 15. august kan du besøge os hver onsdag kl. 10-15



Gjøl Bigård

**GJØL BIGÅRD** Bjergets Vej 66, Gjøl, 9440 Aabybro, telefon 21 44 62 88  
larsbo@ulvedybet.dk, [www.gjol-bigard.dk](http://www.gjol-bigard.dk)



# Gladgris

Gladgris er en mindre familiedrevet virksomhed, som ligger i hjertet af Vendsyssel. Vi leverer førsteklasses kød fra grise, som har haft et fantastisk liv på friland. De er født og opvokset i det fri med adgang til sølehuller, læ, skygge og har god plads at boltre sig på. Vi prøver så vidt muligt at lade naturen gå sin gang. Grisene er MRSA-fri, og vi udnytter grisenes ressourcer til at gøde jorden og dyrker en del af grisenes foder selv. Vi sælger udskæringer af kød, tapas og specialiteter via [www.gladgris.dk](http://www.gladgris.dk) eller man kan bestille til afhentning på gården. Fra vores selvbetjente kølevogn sælges specialvarer som spegepølse, pølser, hakket kød mv. I sommerperioden er det muligt at booke gårdbesøg via [www.gladgris.dk](http://www.gladgris.dk). Hold også øje med besøgsdage, åbent hus mv. på Facebook. Velkommen hos Gladgris!

*Gladgris ist ein kleineres Familienunternehmen im Herzen von Vendsyssel. Wir bieten erstklassiges Fleisch von glücklichen Freiland Schweinen an, die von Geburt an im Freien Leben, mit Wasserlöchern, Windschutz, Schattenplätzen und Platz zum Toben. Die Tiere leben weitestgehend natürlich. Die Schweine sind alle MRSA-frei, und wir nutzen die Ressourcen der Schweine zum Düngen des Bodens und bauen einen Teil des Futters selbst an. Verkauf von Teilstücken, Tapas und Spezialitäten über [www.gladgris.dk](http://www.gladgris.dk). Online-Bestellung und Abholung auf dem Hof ist möglich. Mehr über den Tag der offenen Tür usw. auf Facebook. Willkommen bei Gladgris!*

**Åbningstider** Besøg webshoppen eller kontakt os pr. telefon



[Gladgris](https://www.facebook.com/Gladgris)

**GLADGRIS** Vester Starengvej 177, 9700 Brønderslev, telefon 30 31 81 50  
[www.gladgris.com](http://www.gladgris.com)





# Grøntsagsgården

Grøntsagsgården ligger midt i Vendsyssel tæt på Øster Brønderslev og motorvej E39.

Gården drives af Dorthe, som tilbyder friske grøntsager, hjemmelavede marmelader og saft, hjemmesyltede produkter såsom asier, squash, rødbeder og rødløg.

Jeg sælger æg fra fritgående høns, og vi har desuden en sukkerfri linje med marmelader, rødbeder asier, squash, rødløg og saft.

Råvarerne er fri for sprøjtemidler og kunstgødning, og alt fremstilles med kærlig hånd efter traditionelle opskrifter. Jeg anvender kun gårdens egne råvarer, så derfor kan sortimentet variere. Til jul fremstiller vi grønålsboller.

*Grøntsagsgården liegt mitten in Vendsyssel bei Øster Brønderslev und der E39. Der Hof wird von Dorthe geführt, die frisches Gemüse, hausgemachte Marmelade, Säfte, selbst eingelegte Produkte wie Senfgurken, Zucchini, Rote Bete und rote Zwiebeln verkauft. Verkauf von Freilandeiern und einer zuckerfreien Linie von Marmelade, Rote-Bete, Senfgurken, Zucchini, roten Zwiebeln und Säften. Die Rohwaren sind frei von Pestiziden und Kunstdünger. Alles wird liebevoll nach traditionellen Rezepten zubereitet. Da nur eigene Rohwaren des Hofes verarbeitet werden, kann das Sortiment variieren. Zu Weihnachten gibt es Grünkohlkugeln.*

## Bemandet åbningstid

Hverdage 16.30-20.00 og weekend 10-17  
Selvbetjening: Hver dag fra 8-21.



Grøntsagsgården v/Dorthe Sidelmann

**GRØNTSAGSGÅRDEN** Snabbedevej 60, 9700 Øster Brønderslev  
grøntsagsgaarden@gmail.com, kontakt Dorthe: 30 50 32 99







# Grøntsmag

Nikolaj er en erfaren gartner og har etableret "Grøntsmag" - et mikrogartneri beliggende i Arentsminde by i Jammerbugt Kommune.

Her dyrkes ca. 40 forskellige slags grøntsager og mikrogrønt, som "Grøntsmag" er specialister i.

Alle grøntsager dyrkes på skånsom vis uden brug af pesticider og maskiner, og der høstes i hånden.

I sæsonen er der salg til private fra vejboden. Udover vejboden afsættes grøntsager og mikrogrønt til restauranter, caféer m.m.

*Nikolaj ist ein erfahrener Gärtner und hat „Grøntsmag“ gegründet – eine Mikrogärtnerei in Arentsminde in der Gemeinde Jammerbugt. Anbau von ca. 40 verschiedenen Gemüsesorten und Mikrogemüsen. Alle Gemüsesorten werden auf schonende Weise ohne Einsatz von Pestiziden und Maschinen angebaut und von Hand geerntet. Während der Saison Verkauf an Privatpersonen am Straßenstand. Darüber hinaus Verkauf von Gemüse und Mikrogemüse an Restaurants, Cafés usw.*

## Åbningstider

Følg os på facebook for åbningstider, tilbud og seneste nyheder.



**GRØNTSMAG** Langeslund Mark 3, 9460 Brovst, telefon 50 46 32 48  
grontsmag@gmail.com





# Gårdbutikken Over Ugilt

Over Ugilt er en smuk gammel gård med brostensbelagt gårdsplads beliggende ca. 10 km sydøst for Hjørring.

Vi har masser af forskellige dyr, og dyrevelfærd er meget vigtigt for os.

I gårdbutikken kan vi tilbyde frosne udskæringer af kødkvæg, kylling og kanin. Vi har også krondyr, lam, hestekød, vagtler, ænder, gæs, kalkuner, grillpølser, spegepølser, frugt og bær.

Følg os på facebook – og se aktuelle varer og billeder af vores dyr.

*Over Ugilt ist ein wunderschöner alter Hof mit Kopfsteinpflaster etwa 10 km südöstlich von Hjørring. Wir haben viele verschiedene Tiere und Tierwohl ist uns sehr wichtig. Im Hofladen können wir gefrorene Rinder-, Hühner- und Kaninchenteile anbieten. Wir haben auch Rehe, Lämmer, Pferdefleisch, Wachteln, Enten, Gänse, Truthähne, Grillwürste, Salami, Obst und Beeren. Folgen Sie uns auf Facebook – für aktuelle Produkte und Bilder unserer Tiere.*

## Åbningstider

Onsdag 15.30-17.00, lørdag 11.00-14.00,  
eller efter aftale



Over Ugilt

**GÅRDBUTIKKEN OVER UGILT** Ugiltvej 591, 9800 Hjørring, telefon 40 68 69 86  
overugilt@gmail.com



## I ÅR ER DET 50 ÅR SIDEN JKE BLEV GRUNDLAGT

Vi skaber køkkener i nordisk design  
og skræddersyer stadig hvert eneste  
på fabrikken i Jylland

Hos os får du ekstra meget  
snedkerkvalitet for pengene

Kig ind og oplev det, der gør JKE til  
noget særligt.



**50**  
YEARS  
OF  
**NORDIC**  
*kitchen* **DESIGN**





# Hybengaarden

På Hybengaarden dyrker vi vores egne hyben, som vi efter gammeldags metoder koger til marmelade, saucer og andre tilhørende produkter. Vi arbejder også med jordbær, rabarber, blommer, solbær, stikkelsbær, kirsebær, hindbær, ribs, æbler - faktisk alle typer af dansk frugt og bær, som vi nøje udvælger efter smag og farve.

Havtorn, tyttebær og blåbær køber vi fra Finland og Sverige.

Vi har fokus på smag og konsistens og vi vægter et lavt sukkerindhold - typisk 25-30 %.

Hybengaardens produkter er fremstillet i hjertet af Vendsyssel, det er naturens egen velsmag af sol og sommer, der kan nydes hele året.

*Auf Hybengaarden bauen wir eigene Hagebutten an, die wir nach alten Methoden zu Marmelade, Saucen und anderen Produkten verkochen. Auch heimische Sorten wie Erdbeeren, Rhabarber, Pflaumen, schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Kirschen, Himbeeren, rote Johannisbeeren und Äpfel werden sorgfältig verarbeitet. Sanddorn, Preiselbeeren und Blaubeeren stammen aus Finnland und Schweden. Wir setzen auf Geschmack, Konsistenz und wenig Zucker – typischerweise 25-30 %.*

*Hybengaardens Produkte werden im Herzen von Vendsyssel hergestellt. Der Geschmack des Sommers kann so das ganze Jahr genossen werden.*

## Åbningstider

Kontakt os gerne pr. telefon



Hybengaarden

**HYBENGAARDEN** Hummelhedevej 102, 9740 Jerslev, telefon 40 18 98 33  
info@hybengaarden.dk, **www.hybengaarden.dk**







# Ingstrup Mejeri

Ingstrup Mejeri's historie går tilbage til 1890 og lige siden har man fremstillet kvalitetsoste og friskkærnet smør.

I dag modtager Ingstrup Mejeri den friske mælk direkte fra køerne på Vrejlev Kloster.

Hver eneste ost bliver passet og plejet, og er i hænderne på mejeristerne mindst 10 gange. Hver ost har sit helt eget særpræg.

Mere end 130 års erfaring fra generationer af mejerister, godt håndværk og masser af kærlighed til produktet, bringer de bedste smagsnuancer frem i vore oste.

I mejeributikken kan du købe de prisvindende oste, friskkærnet smør samt en lang række lokale og udenlandske delikatesser, der hører til et godt ostebord.

*Die Geschichte der Molkerei reicht bis 1890 zurück. Seit damals werden hochwertige Käse und frische Butter hergestellt. Heute erhält Ingstrup Mejeri die frische Milch direkt von den Kühen im Vrejlev Kloster. Jeder einzelne Käse wird gepflegt und befindet sich mindestens zehnmals in den Händen der Molkereimitarbeiter. Jeder Käse hat seinen ganz eigenen Charakter. Mehr als 130 Jahre Erfahrung von Generationen überliefert, gute Handwerkskunst und viel Liebe zum Produkt bringen den besten Geschmack in unseren Käsen hervor. Im Laden können Sie preisgekrönte Käse, frische Butter und regionale und ausländische Köstlichkeiten kaufen, die zu einer guten Käseplatte gehören.*

## Åbningstider

Se åbningstider på [www.ingstrup-mejeri.dk](http://www.ingstrup-mejeri.dk) eller Facebook.



Ingstrup Mejeri

**INGSTRUP MEJERI** Hovedgaden 48, Ingstrup, 9480 Løkken, telefon 98 88 30 13  
[www.ingstrup-mejeri.dk](http://www.ingstrup-mejeri.dk)





# Jensen Jordbær

Hos Jensen Jordbær byder vi på hjemmeavlede, dejlige jordbær, skønne kartofler, sprøde ærter i massevis, samt løg, gulerødder og lækre vinrubarber.

I vores lille gårdbutik på Jordbærgården byder vi på gratis the, kaffe, frisk isvand og saft hver dag. Her kan du købe jordbær, grøntsager og lokal honning. Jordbær og kartofler findes også i flere dagligvarebutikker i Vendsyssel. Når jordbærsæsonen rigtig går i gang, kan der plukkes selv på jordbærmarken.

I juli måned – hver søndag fra kl. 11 til lukketid – bager vi pandekager, selvfølgelig med bondekonens hjemmelavede jordbærmarmelade til. Hygge for alle, store som små. Velkommen!

*Jensen Jordbær verkauft eigene Erdbeeren, schöne Kartoffeln, knusprige Erbsen in Hülle und Fülle sowie Zwiebeln, Karotten und Rhabarber.*

*In unserem kleinen Hofladen bieten wir täglich kostenlos Tee, Kaffee, frisches Eiswasser und Saft an. Sie erhalten Erdbeeren, Gemüse und Honig aus der Region. Unsere Erdbeeren und Kartoffeln gibt es in mehreren Läden in Vendsyssel. Wenn die Erdbeersaison losgeht, darf man die Erdbeeren selbst pflücken.*

*Im Juli werden jeden Sonntag von 11 Uhr bis Geschäftsabschluss Pfannkuchen gebacken, natürlich mit hausgemachter Erdbeermarmelade. Genuss für Groß und Klein. Willkommen!*

## Åbningstider

08.00-18.00



Jensen Jordbær

**JENSEN JORDBÆR** Hestvangvej 6, Karup, 9300 Sæby, telefon 21 21 92 22

info@jensenjordbaer.dk



# Købmandsgården i Serritslev

Lokalt og naturligt! Vi er en købmandsbutik med stort fokus på lokale fødevarer.

Vi sælger bl.a. oste fra Sønderhaven Gårdmejeri, Ingstrup Mejeri, æg fra Bøgebæk Økologi, marmelade fra Hybengården, Ryå Is, Løkken Bryghus, Tranum Mølle Destilleri, Rosenbeck Frilandskød, Glad Gris og Aurion.

Mød os hver dag i den hyggelige købmandsbutik. Vi laver også gerne gavekurve med lokale fødevarer på bestilling.



*Lokal und natürlich! Laden mit Schwerpunkt lokale Lebensmittel. Im Sortiment: Käse von Sønderhaven Gårdmejeri, Ingstrup Mejeri, Eier von Bøgebæk Økologi, Marmelade von Hybengården, Produkte von Ryå Is, Løkken Bryghus, Tranum Mølle Destilleri, Rosenbeck Frilandskød, Glad Gris und Aurion. Unser Lebensmittelgeschäft ist täglich geöffnet. Auch Geschenkkörbe mit lokalen Speisen auf Bestellung. Bei uns können Sie einen „Vendsyssel-Lebensmittel-Geschenkkorb“ bestellen.*

## Åbningstider

Mandag-fredag kl. 7-20

Lørdag-søndag kl. 8-20



Købmandsgården v/Peter Balzer Andersen

**KØBMANDSGAARDEN I SERRITSLEV** Syrenvej 15, 9700 Brønderslev, telefon 98 83 70 60  
kunde@serritslev-koebmandsgaard.dk, [www.serritslev-koebmandsgaard.dk](http://www.serritslev-koebmandsgaard.dk)





# Lophave Hereford

Lophave Hereford er naturskønt beliggende tæt på Rubjerg Knude, Lønstrup og Skallerup. Hos Lophave Hereford kan kødet følges hele vejen fra stald og mark til du henter det i butikken. Gården drives økologisk og dyrene fodres med græs året rundt. Kreaturerne afgræsser naturarealer om sommeren og dyrevelfærd vægtes højt.

I gårdbutikken findes alle oksekødsudskæringer – bøffer og pølser til grillen samt stege, hakket kød og spegepølser. Vi laver tapas på bestilling, og kører gerne ud med vores foodtruck og laver Hereford-burgere til dit arrangement. Du er altid velkommen til at besøge os og se dyrene!

*Lophave Hereford ligger malerisk i nærheden af Rubjerg Knude, Lønstrup og Skallerup. Der er hele vejen fra stald og mark til du henter kødet i butikken. Gården drives økologisk og dyrene fodres med græs året rundt. Kreaturerne afgræsser naturarealer om sommeren og dyrevelfærd vægtes højt. I gårdbutikken findes alle oksekødsudskæringer – bøffer og pølser til grillen samt stege, hakket kød og spegepølser. Vi laver tapas på bestilling, og kører gerne ud med vores foodtruck og laver Hereford-burgere til dit arrangement. Du er altid velkommen til at besøge os og se dyrene!*

**Åbningstider** I perioden 15. juni - 1. september har vi åbent alle dage fra kl. 12-17.  
Udenfor sæsonen: Se [www.lophave.dk](http://www.lophave.dk).



Lophave Hereford

**LOPHAVE HEREFORD** Lophavevej 49, 9800 Hjørring, telefon 50 95 06 41  
[martinskamriis@gmail.com](mailto:martinskamriis@gmail.com), [www.lophave.dk](http://www.lophave.dk)







# Lunden Gårdbutik

På gården Lunden dyrkes de sødeste jordbær, saftige ærter, grøntsager og kartofler, som sælges i vores gårdbutik. Sæsonen er fra sidst i maj med nye kartofler og jordbær.

Æg, kartofler og marmelade sælges hele året. Marmeladen er fremstillet af egne jordbær og produceres af Hybengården.

Vi sælger også skrællede kartofler, som er klar til gryden.

*Auf dem Hof Lunden werden süße Erdbeeren und saftiges Gemüse angebaut und in unserem Hofladen verkauft. Die Saison beginnt Ende Mai mit Frühkartoffeln und Erdbeeren.*

*Ganzjährig: Eier, Kartoffeln und Marmelade. Die Marmelade wird aus eigenen Erdbeeren von Hybengården hergestellt.*

*Wir verkaufen auch geschälte, garfertigte Kartoffeln.*

## Åbningstider

Hele året rundt kl. 10-18



Lunden

*DET FRA LUNDEN  
SMAGER GODT I MUNDEN*

**LUNDEN GÅRDBUTIK** Gl. Klæstrupvej 61, 9740 Jerslev J, telefon 40 46 20 38



## Lykkesholm Æbler

Hos Lykkesholm Æbler ved Hjørring har vi en frugtplantage med 1400 æbletræer, 50 pæretræer samt solbær. Vi vægter god smag og sundhed, og er optaget af at skabe gode levesteder for insekter og småfugle. Vi har honningbier og humlebier i stader. Vi bekæmper skadelige insekter med fælder og skaber ly til "gode insekter", der hjælper med bekæmpelse af bladlus og viklere.

I efteråret afholder vi 3 åbent hus arrangementer med rundvisning, smagsprøver og hvor du kan høre om dyrkningsmetoder. Vi har mulighed for selvpluk og sælger æblemose af egne æbler. Læs om sorterne på [www.lykkesholm.dk](http://www.lykkesholm.dk) og vores Facebook side. Her annoncerer vi nye tiltag, arrangementer m.m. Skoler, foreninger og andre interesserede er velkomne til at ringe for aftale.

*Lykkesholm Æbler – Obstplantage mit 1400 Apfelbäumen, 50 Birnenbäumen und schwarzen Johannisbeeren. Geschmack und Gesundheit sowie gute Lebensräume für Insekten und Singvögel sind uns wichtig. Wir halten Honigbienen und Hummeln. Wir bekämpfen Schädlinge mit Fallen und bieten nützlichen Insekten Schutz, die helfen, Blattläuse und Wickler zu bekämpfen. Diesen Herbst: 3 Tage der offenen Tür mit Führungen, Verkostung und Infos zu Anbaumethoden. Selbstpflücken möglich, Verkauf von Apfelsaft aus eigenen Äpfeln. Mehr über Sorten auf [www.lykkesholm.dk](http://www.lykkesholm.dk) und Facebook. Hier gibt es Infos über Aktionen, Veranstaltungen usw. Schulen, Vereine und andere Interessierte können Termine vereinbaren.*

**Åbningstider** Alle dage fra kl. 08.00 til 20.00.  
Selvpluk efter telefonisk aftale.



[Lykkesholm Æbler](https://www.facebook.com/lykkesholmaebler)

**LYKKESHOLM ÆBLER** Øster Thirupvej 91, 9800 Hjørring, telefon 24 41 15 35  
[urban@mail.dk](mailto:urban@mail.dk), [www.lykkesholm.dk](http://www.lykkesholm.dk)





# Løkken Bryghus

Løkken Bryghus er indrettet i Smørkræmmerens Pakhus - en af Løkkens historiske bygninger fra 1800-tallet. Her brygges der øl efter gamle håndværkstraditioner. Brygmesteren er med i hele processen fra udvælgelse af de fineste malt- og humletyper til brygning og tapning på flaske eller fad. På Løkken Bryghus får man en unik oplevelse af, hvordan øl skal smage og en ganske særlig oplevelse af ølbrygningens kunst. Og er man heldig, kan man endda komme til at opleve, når det hele syder og koger i bryggeriet. Vi arrangerer gerne ølsmagninger og foredrag for grupper á minimum 10 personer. Besøg Bryggerstuen i Løkken Bryghus, oplev bryghuset indefra, og smag de forskellige øltyper i hyggelige omgivelser. I vores Brewshop kan du købe øl og gavekasser. Øl skal drikkes med sanserne og i godt selskab!

*Løkken Bryghus liegt in Smørkræmmerens Pakhus – einem der historischen Gebäude von Løkken aus dem 19. Jh. Hier werden Biere nach alten Traditionen gebraut. Der Braumeister ist immer dabei: von der Auswahl des feinsten Malzes und Hopfens, über das Brauen bis zum Abfüllen in Flaschen oder Fässer. Im Løkken Bryghus erlebt man den Geschmack wahren Bieres und die Kunst des Bierbrauens. Und wenn man Glück hat, kann man dem Sieden und Kochen in der Brauerei beiwohnen. Wir bieten Biervedkostungen und Vorträge für Gruppen von mindestens 10 Personen an. Besuchen Sie die Brauereistube und kosten Sie die verschiedenen Biersorten in gemütlicher Umgebung. Im „Brewshop“ gibt es Bier und Geschenkboxen. Bier wird mit den Sinnen und in guter Gesellschaft getrunken!*

**Åbningstider** Mandag-torsdag kl. 11-16.  
Fredag og lørdag kl. 11-19. Søndag lukket



Løkken Bryghus

**LØKKEN BRYGHUS** Vrenstedvej 12, 9480 Løkken, telefon 50 10 83 30  
mail@loekkenbryghus.dk, [www.loekkenbryghus.dk](http://www.loekkenbryghus.dk)

**LØKKEN  
BRYGHUS**



# Fødevarekonsulenten v/Jytte Høyrup

hjælper såvel iværksættere som etablerede fødevareproducenter og butikker med at få styr på fødevarerikkerhed, mærkning og egenkontrol

## Jeg tilbyder:

- Vejledning til lokale indretning
- Egenkontrolprogram
- Risikoanalyser
- Lovgivningskrav
- Økologirapport
- Økologi balance regnskab
- Registrering hos Fødevarestyrelsen
- Sparringspartner



Ravnshøjvej 5, Kvissel, 9900 Frederikshavn, telefon 23 29 49 28, [jytte.hoeyrup@gmail.com](mailto:jytte.hoeyrup@gmail.com)

## KLASSISK BAGERI MED FOKUS PÅ DET GODE HÅNDVÆRK



**Bageri siden  
1887**



Vores rundstykker og brød er koldhævet og lavet på gammeldags surdej for at fremme den gode smag.

**STORT UDVALG I LÆKRE KAGER.**



Vestergade 18, 9900 Frederikshavn

**Bager Madsen**



Tlf. 98 42 01 12





# Mad og Slagter

Vi er en lille familieejet gårdbutik og en rigtig gammeldags slagterbutik, hvor vi laver alt fra bunden på gammeldags maner.

Vi har eget pølsemageri og røgeri som i gamle dage, og vi sælger helt klassiske slagtervarer med et stort udvalg i kød, pålæg, pølser mv.

Vi leverer også smørrebrød, pålægsfade mv. ud af huset.

Vi har eget opdræt af Simmental kødkvæg, dyrker selv vores vinterfoder og sørger for, at dyrene har det godt både ude og inde.

Besøgende er altid velkommen hos Tina og Torben Brander og kan træffe aftale om at se både stalden, dyrene og butikken.

*Kleiner Hofladen in Familienbesitz mit altmodischer Metzgerei, in der alles auf altmodische Weise von Grund auf zubereitet wird. Wurstmacherei und Räucherei wie damals, Verkauf klassischer Metzgerprodukte, große Auswahl an Fleisch, Aufschnitt, Wurst usw. Auch Lieferung von Smørrebrød, Aufschnittteller usw. außer Haus. Eigene Zucht von Simmentaler Rindern, eigener Anbau von Winterfutter, für das Tierwohl draußen und drinnen wird gesorgt. Besuch ist bei Tina und Torben Brander stets willkommen, Terminvereinbarung für Besichtigung von Stall, Tieren und Laden möglich.*

## Åbningstider

Fredag 10-18, og lørdag 08-13

Kontakt på facebook eller tlf. 61 70 37 09



Mad og Slagter

**MAD OG SLAGTER** Lyngvej 26, Halvrimmen, 9460 Brovst, telefon 61 70 37 09



# Naturbruget Tranum

På vores økologiske landbrug dyrkes der et bredt udvalg af frilandsgrøntsager, kartofler og nu også linser, bønner og ærter.

I drivhusene dyrkes tomat og agurk. Sæsonens udvalg findes i køleskabe i vejboden. Der produceres saft og sylt af gårdens frugt og grønt.

Vores grøntsager og krydderurter må kæmpe med det barske vejr og det kan smages. Vi har tæt samarbejde med tre økogårde, hvor køerne spiser vores fraserteret grønt og kartofler.

Udover salg i vejboden afsætter vi til måltidskasser, grossister og restauranter.

*Auf unserem Biohof wird eine große Auswahl an Kartoffeln, Linsen, Bohnen, Erbsen und anderem Gemüse im Freiland sowie Tomaten und Gurken in Gewächshäusern angebaut. Die Saisonware ist in Kühlschränken am Straßenstand erhältlich. Es gibt Säfte und Eingelegtes aus Obst und Gemüse. Unsere Gemüse und Kräuter kämpfen mit dem rauen Wetter. Das schmeckt man. Unser aussortiertes Gemüse geht an die Kühe von drei Biohöfen. Neben dem Verkauf am Straßenstand wird auch Gemüse über Gemüsekisten, Großhandel und Restaurants abgesetzt.*

**Åbningstider** Åbent hele året rundt. Der kan betales med kort, MobilePay og kontanter.



Naturbruget Tranum Ejstrupvej

**NATURBRUGET TRANUM** Ejstrupvej 12, 9460 Brovst  
telefon 40 57 05 65 / 21 29 05 35, piahjorth@msn.com





## Ny Nordisk Mjød

Ny Nordisk Mjød er eventyret om havens gamle æbletræ, der blev til et mjødbryggeri.

Hos os kan du købe en række forskellige mjød brygget af lokale råvarer.

Du får essensen af dansk honning fra lokale avlere, skandinavisk frugt og økologiske krydderier i vore håndbryggede mjød.

Vores gin er som vore kryddersnaps fremstillet på lokale bær og urter, som vi samler i den nordjyske natur.

Besøg os, hør historien, oplev bryggeriet og følg os på Facebook.

*Ny Nordisk Mjød: Das Märchen über den alten Apfelbaum, aus dem eine Metbrauerei wurde. Bei uns ist eine Auswahl an Met aus lokalen Zutaten erhältlich. Der selbstgebraute Met enthält Essenz dänischen Honigs lokaler Imker, skandinavische Früchte und Bio-Gewürze. Unser Gin wird wie unser Gewürzschnaps aus Beeren und Kräutern der Natur Nordjütlands zubereitet. Besuchen Sie uns und folgen Sie uns auf Facebook.*

### Åbningstider

Efter aftale



Ny Nordisk Mjød

**NY NORDISK MJØD** Olfert Fischers Vej 9, 9900 Frederikshavn, telefon 40 55 65 12  
olinsson@webspeed.dk, [www.nynordiskmjød.dk](http://www.nynordiskmjød.dk)





## Nørre Vinstrup

Nørre Vinstrup er et økologisk familieejet landbrug, der udover mælk producerer grise, kyllinger og andet fjerkræ. Vi praktiserer holistisk afgræsning med alle vores dyr. Det giver den mest nærende jord, de sundeste dyr og dermed de bedste produkter.

Vi har stalddørssalg af individuelle udskæringer af svinekød, halve grise og fjerkræ.

Vi vil gerne bidrage til en bedre kontakt mellem land og by, og du er derfor meget velkommen til at komme og hilse på dyrene.

*Nørre Vinstrup – biologischer Familienbetrieb, der neben Milch auch Schweine, Hühner und anderes Geflügel produziert. Das ganzheitliche Weiden aller Tiere ergibt den nahrhaftesten Boden, die gesündesten Tiere und damit die besten Produkte. Hofverkauf individueller Schweinefleischstücken, halber Schweine und Geflügel. Wir möchten zu einem besseren Kontakt zwischen Land und Stadt beitragen. Daher sind Sie herzlich eingeladen, die Tiere zu begrüßen.*

### Åbningstider

Efter aftale



Nørre Vinstrup

**NØRRE VINSTRUP** v/Theis Miezenbeek, Vinstrupvej 161, 9800 Hjørring, telefon 29 27 00 27  
theisfmiezenbeek@gmail.com





## Stort udvalg af

Møbler og belysning  
Kontorartikler og printere  
Emballage og gaveindpakning  
Rengøring og værnemidler

## Find os på [daarbak.dk](http://daarbak.dk)

25.000+ varer på [daarbak.dk](http://daarbak.dk)  
7 butikker i hele landet  
Salg til private og erhverv  
Dag-til-dag levering



# Mogens Daarbak

Aalborg · Brønderslev · Ribe · Roskilde · Silkeborg · Varde · Vejle

[www.daarbak.dk](http://www.daarbak.dk)



## Rosenbeck Frilandskød

Hos Rosenbeck Frilandskød tror vi på, der er en sammenhæng mellem dyrevelfærd og kvalitet. Derfor stammer alt vores kød fra frilands-opdrættede grise og kvæg og vi sætter en ære i, at alle vores dyr har det godt.

Vi er godkendt af Dyrenes Beskyttelse og Fødevarestyrelsens "Bedre Dyrevelfærd". Vi har frilandsgrise, kalve og fjerkræ på markerne. Kødet bearbejdes i eget slagteri, hvorfra vi sælger pølser, pålæg, røgvarer, alt i ferske udskæringer af gris, kalv og oksekød samt ænder til jul.

Vi har gårdbutik, webshop og mobil gårdbutik. Følg os på hjemmesiden og Facebook.

*Bei Rosenbeck Frilandskød glauben wir an den Zusammenhang von Tierwohl und Qualität. Deshalb kommt unser ganzes Fleisch von Schweinen und Rindern aus Freilandhaltung. Den Tieren geht es richtig gut. Wir haben das dänische Tierwohlsiegel „Bedre Dyrevelfærd“.*

*Wir halten Freilandschweine, Kälber und Geflügel im Freien. Wir schlachten selbst und verkaufen Würstchen, Aufschnitt, Räucherwaren, Frischfleisch von Schwein, Kalb und Rind und Enten zu Weihnachten. Verkauf über Hofladen, Webshop und mobilen Hofladen. Folgen Sie uns auf Website und Facebook.*

### Åbningstider

Tirsdag - torsdag kl. 10-14

Fredag kl. 13-17



Rosenbeck Frilandskød

**ROSENBECK FRILANDSKØD** Bolleskovvej 7, 9330 Dronninglund, telefon 98 84 34 72  
salg@frilandskoed.dk, [www.frilandskoed.dk](http://www.frilandskoed.dk)





# Skovlykål

Skovlykål er en lille familievirksomhed, som har specialiseret sig i at lave vendsysselsk grønlankål efter gammeldags principper. På Skovlykål er vi specialister i grønkål og et gammelt ordsprog siger:

*"der hvor grønkål gror – ej sygdom bor" !*

Grønkålsbollerne sælges i små kasser af 500 g til detailhandlen, og til slagterforretninger i poser á ca. 4 kg. Se hjemmesiden under forhandler oversigten, hvor du kan købe vores produkter og følg os på Facebook. Vi har salg til private direkte fra gården.

*SKOVLYKÅL  
– ET KVALITETSPRODUKT  
FRA JORD TIL BORD*

*Skovlykål ist ein kleines Familienunternehmen, das sich auf die Zubereitung von Grünkohl nach regionaler Art spezialisiert hat.*

*Ein altes Sprichwort sagt: „Wo Grünkohl wächst, gibt es keine Krankheit“!*

*Die „Grümkohlkugeln“ werden in kleinen Kartons je 500 g für den Einzelhandel und für Metzgereien in Beuteln je 4 kg verkauft. Auf der Website erfahren Sie, wo Sie unsere Produkte kaufen können, und folgen Sie uns auf Facebook. Direktverkauf auf dem Hof an Endverbraucher.*

**SKOVLYKÅL – EIN QUALITÄTSPRODUKT  
VOM ERZEUGER ZUM VERBRAUCHER**

## Åbningstider

Efter aftale



Skovlykål

**SKOVLYKÅL** Kringelhedevej 37, 9300 Sæby, telefon 98 46 06 07

a-g-larsen@live.dk, [www.skovlykaal.dk](http://www.skovlykaal.dk)



# Stensgård Jordbær

Stensgård Jordbær er et af de mest traditionsrige pluk-selv steder i Vendsyssel, som i mere end 30 år har produceret velmagende jordbær og ærter. Tag familien med til Stensgård Jordbær mellem Hjørring og Løkken, og få en dejlig oplevelse på landet.

Du kan plukke selv eller købe færdigplukkede jordbær, ærter og kartofler.

*Einer der traditionsreichsten Betriebe in Vendsyssel, wo man selbst pflücken darf, baut seit über 30 Jahren leckere Erdbeeren und Erbsen an. Verbringen Sie dort zwischen Hjørring und Løkken mit Ihrer Familie eine schöne Zeit auf dem Land. Selbstpflücken oder kaufen von Erdbeeren, Erbsen und Kartoffeln der Saison.*

## Åbningstider i selvpluksæson:

Hver dag kl. 8.00-18.00

Se sæsonstart og - slut på vores Facebookside



Stensgård Jordbær



**STENSGÅRD JORDBÆR I/S** Løkkensvej 480, 9800 Hjørring  
kontakt@stensgårdjorbær.dk, [www.stensgårdjorbær.dk](http://www.stensgårdjorbær.dk)







## Thorupgaard Landkøkken

Mellem Brønderslev og Løkken driver Henrik og Jane Thomsen en lille gård med bondegårdsferie, kødkvæg, landkøkken, café og snart også en gårdbutik. Vi sælger hjemmelavede marmelader og saft – bl.a. hyldeblomstsaft af usprøjtede bær og grøntsager fra vores egen nyttehave, og vi fremstiller en lækker kirsebærlikør.

Vi sælger også produkter fra andre små lokale fødevarerproducenter. Gavekurve laves efter ønske. I cafeen kan der købes is, kaffe og kage. Vi har Dexter kødkvæg, som giver mørt og velsmagende kød, og Dexter kvæg er også fantastiske naturplejere. De går ude hele året med mulighed for at gå ind i stalden. Kødet sælges vakuumpakket som fars, udskæringer eller i kvarte/halve dyr.

Børn er velkomne til at lege på legepladsen, kæle med dyrene, og lege i halmen på høloftet.

*Zwischen Brønderslev und Løkken betreiben Henrik und Jane Thomsen den kleinen Hof mit „Ferien auf dem Bauernhof“, Rindern, Landküche, Café und bald eigenem Laden. Verkauf von hausgemachten Marmeladen und Säften, u. a. Holundersaft aus ungespritzten Beeren und Gemüse aus eigenem Hausgarten. Herstellung eigenen Kirschlikörs. Auch Verkauf von Produkten von anderen kleinen lokalen Erzeugern. Geschenkkörbe auf Wunsch. Im Café gibt es Eis, Kaffee und Kuchen. Haltung von Dexter-Rindern, die zartes und leckeres Fleisch liefern und fantastische Naturpfleger sind. Sie sind ganzjährig im Freien und können jederzeit in den Stall. Verkauf des Fleisches vakuumverpackt als Hackfleisch, Zuschnitte oder Viertel/Hälften.*

**Åbningstider** Fredag kl. 14-17 og lørdag kl. 10-16. Eller efter aftale.



[Thorupgaard Landkøkken](#)



[#Thorupgaard Bondegårdsferie](#)

**THORUPGAARD** Løkkenvej 361, 9700 Brønderslev, telefon 22 25 25 87

thorupgaard@hotmail.dk **www.tbferie.dk**



# Thorupstrand Fiskehus

Friskfanget fisk og godt humør. Helt nede på stranden ligger Thorupstrand Fiskehus - et madhus og en fiskebutik. Her finder du frisk fisk i disken, simple fiskeretter og lokale specialiteter. I madhuset har vi et lille menukort, hvor fisken spiller hovedrollen i alle vores retter. Vi bruger altid naturskånsomt fanget fisk og vælger økologiske råvarer så vidt muligt.

I kan sidde og spise på stranden, mens I kigger ud på de blå kuttere og Vesterhavet - eller krybe i ly på vores hyggelige 1. sal. Fisken fra Thorupstrand er noget ganske særligt. Det kystnære fiskeri sikrer, at fisken aldrig er lang tid undervejs. Fisken bliver bogstaveligt talt fragtet direkte fra kutterne ind i vores køledisk. Udvalget afhænger altid af dagens fangst. Følg med på vores facebookside og instagram.

*Frischer Fisch und gute Laune. Unten am Strand liegt Thorupstrand Fiskehus – ein Restaurant mit Fischgeschäft. Mit frischem Fisch in der Theke, einfachen Fischgerichten und lokalen Spezialitäten. Auf der kleinen Speisekarte unseres Restaurants spielt Fisch die Hauptrolle. Wir verwenden immer schonend gefangenen Fisch und weitestgehend Bio-Zutaten. Essen kann man am Strand mit Blick auf die blauen Kutter und die Nordsee – oder in unserem geschützten, gemütlichen 1. Stock. Der Fisch vom Thorupstrand ist etwas Besonderes. Dank der Küstenfischerei ist der Fisch nie lange unterwegs. Der Fisch wird direkt von den Kuttern in unsere Kühltheke gebracht. Die Auswahl hängt immer vom Fang des Tages ab. Öffnungszeiten und Speisekarte auf [www.thorupstrandfiskehus.dk](http://www.thorupstrandfiskehus.dk)*

Find åbningstider og menukort på  
[www.thorupstrandfiskehus.dk](http://www.thorupstrandfiskehus.dk)



Thorupstrand Fiskehus



#thorupstrandfiskehus

**THORUPSTRAND FISKEHUS** Thorupstrandvej 329, 9690 Fjerritslev  
telefon 50 46 90 81, [www.thorupstrandfiskehus.dk](http://www.thorupstrandfiskehus.dk)



# K E R A M O D A



Strandvejen 56  
Lønstrup  
9800 Hjørring

(+45) 98 96 00 96  
mail@keramoda.dk  
www.keramoda.dk





# Tranum Mølle Destilleri

Tranum Mølle Destilleri er etableret i det der nu er tilbage af den gamle kornmølle i Tranum ved Jammerbugten. Vi fremstiller prisvindende gins og snaps, og vi lægger vægt på solide smagsoplevelser, der er ud over det sædvanlige. Håndværk, kvalitetssans og tålmodighed frembringer gins, der er enkle, når det gælder ingredienser, men raffinerede i smag og stemning.

Vi laver ginsmagninger og har en webshop på [www.tranummølle.dk](http://www.tranummølle.dk). Her kan du også se vores forhandlerliste og checke om der er aktuelle åbne arrangementer. Mangler du en ginsmagning? Så ring eller skriv og lad os se hvad vi kan finde ud af.

*Die Brennerei liegt in den Resten der alten Getreidemühle von Tranum an der Jammerbucht. Wir stellen preisgekrönte Gins und Schnäpse her und legen Wert auf ungewöhnliche Geschmackserlebnisse. Handwerk, Qualitäts-sinn und Geduld bringen Gins aus einfachen Zutaten aber mit raffiniertem Geschmack hervor. Gin-Verkostungen und eigener Webshop unter [www.tranummølle.dk](http://www.tranummølle.dk). Hier können Sie auch unsere Händlerliste einsehen und prüfen, ob es derzeit offene Veranstaltungen gibt. Lust auf eine Gin-Verkostung? Rufen Sie an oder schreiben Sie uns – dann können wir etwas vereinbaren.*

## Åbningstider

Efter aftale



[Tranum Mølle Destilleri](https://www.facebook.com/tranummølle)

**TRANUM MØLLE DESTILLERI** Tranhøj 33, Tranum, 9460 Brovst, telefon 31 42 53 56  
[ulrik@schade.life](mailto:ulrik@schade.life), [www.tranummølle.dk](http://www.tranummølle.dk)







# Vendelbo Honning

Vendelbo Honning er en lille biavl, som drives af Jens og Leif.

Vi fremstiller god lokal honning fra Vendsyssel. Vore bistader står på frie naturarealer eller økologiske marker, især i Jammerbugten, i Fosdalen, ved Fårup og på heden ved Tranekærvej i Kås.

Vi fremstiller den milde honning fra forårets blomster, pil, mælkebøtter og raps; den blide honning fra sommerens blomster og den krydrede fra sensommeren med bl.a. rødkløver og hvidkløver.

Ønsker du at købe særlige biprodukter såsom bipollen og tavlehonning, så kontakt os personligt.

*Vendelbo Honning, eine kleine Imkerei geführt von Jens und Leif. Spezialität: Guter lokaler Honig aus Vendsyssel. Die Bienenstöcke stehen in Naturgebieten oder auf Biofeldern, in Jammerbugten, in Fosdalen, bei Fårup und auf der Heide am Tranekærvej in Kås. Produziert wird milder Honig aus Frühlingsblumen, Weiden, Löwenzahn und Raps; sanfter Honig aus den Sommerblumen und würziger Honig aus dem Spätsommer mit u. a. Rotklee und Weißklee. Spezielle Bienenprodukte wie Bienenpollen und Wabenhonig ist auf persönliche Anfrage erhältlich.*

**Åbningstider** Vendelbo Honning kan købes på følgende adresser (hele året rundt, undtagen i frostvejr) samt i udvalgte butikker:  
 Ulvehusvej 11, 9440 Aabybro  
 Tranekærvej 88, 9490 Pandrup  
 Tylstrupvej 15, 9320 Hjallerup  
 Stationsvej 40, 9440 Aabybro



Vendelbohonning

**VENDELBO HONNING** Tranekærvej 88, Kaas, 9490 Pandrup, telefon Jens 22 95 83 92, Leif 20 80 47 47  
 vendelbohonning@gmail.com, [www.vendelbohonning.dk](http://www.vendelbohonning.dk)



# WebGrisen - Online Gårdbutik

WebGrisen producerer økologiske frilandsgrise og lam i det østlige Vendsyssel. Velfærdsgrisene lever under højeste standart og er fri for MRSA og antibiotika.

Vi krogmodner alt vores kød og transporttiden til slagtning er på max. 30 min.

På WebGrisen.dk kan du sammensætte din kødkasse af grisekød og lammekød samt lokale kvalitetsvarer af:

- Økologisk frilandskalv
- Økologisk skovkylling
- Friskfanget fisk

Du finder også lækkerier som økologiske pålægsvarer, grillmad og andre specialiteter. Følg livet på gården, Alleruplund via Facebook og læs om andres smagsoplevelser på Trustpilot Velfærd kan smages.

*Webgrisen producerer i det østlige Vendsyssel Biofreilandsgrise og Biolämmer. Die Freilandschweine leben nach höchsten Standards, frei von MRSA und Antibiotika. Das Fleisch reift am Haken und die Transportzeit zum Schlachten ist max. 30 Minuten. Auf WebGrisen.dk: Zusammenstellung von Fleischpaketen mit Schweine- und Lammfleisch und lokalen Qualitätsprodukten aus Bio-Freilandkalb, Bio-Waldhähnchen und Frisch gefangener Fisch. Auch Köstlichkeiten wie Bio-Aufschnitt, Grillgerichte und andere Spezialitäten erhältlich. Folgen Sie dem Leben auf Alleruplund über Facebook und lesen Sie über die Geschmackserlebnisse anderer auf Trustpilot.*

**Åbningstider** Bestil via. webgrisen.dk for levering til hele Danmark hver onsdag og fredag. Du kan også afhente lokalt hos Klostergydens Fisk og Eskebæk Grønt, se side 20.



WebGrisen



ANSØGTAET AF  
DYRENS  
BESKYTTELSE



**WEBGRISEN** v/landmand Ole Brandsen, Holmgårdsvej 15, 9352 Hjallerup, telefon 81 44 40 24  
webgrisen@webgrisen.dk **www.webgrisen.dk**



**WebGrisen.dk**  
Velfærd kan smages



**WWW.BDO.DK**



**SPAREKASSEN**

**Vendsysse**









Vendsyssel Fødevarer  
Børglum Klostervej 84 · 9480 Løkken  
Telefon 22 82 04 34  
smag@vendsysselfødevarer.dk  
www.vendsysselfødevarer.dk

