

Omsorgfullt producerad chark utan tillsatser

Gröna gårdar säljer inte bara omsorgsfullt producerat kött. Deras charkprodukter är dessutom Ä-märkta – fria från nitrit och andra tillsatser.



Hos Gröna gårdar hittar du KRAV-märkt gräsbeteskött av nöt och lamm från ett 40-tal gårdar runtom i Västsverige. I sortimentet finns också KRAV-kyckling och ekologiskt griskött. Alla djur får gå ute i lugn och ro under större delen av året och växa i sin egen takt.

– Grunden i uppfödningen är att jobba med naturens egna kretslopp och ett stort fokus på att djuren ska få utlopp för sina naturliga beteenden. Resultatet blir ett saftigt och naturligt mört kött, friskare djur, en ökad biologisk mångfald och öppna landskap, säger Märta Jansdotter Aguirre, vd på Gröna gårdar.

Av samma kött tillverkar de en rad olika korvar, samt leverpastej och julsinka i samarbete med Korvhantverk Stockholm.

– Tack vare den rika smaken från omsorgsfullt producerat kött behövs inga konstgjorda smakförstärkare eller utfyllnad och hela charksortimentet är därför helt fritt från nitrit, e-ämnen och aromer, säger Märta Jansdotter Aguirre.

Tillsatsfria charkprodukter är fortfarande ovanligt i Sverige. Framför allt används konserveringsmedlet nitrit (E250) i många produkter för att förlänga hållbarheten men också för att färga köttet rosarött, men det är inte nödvändigt.

– Det är kul att det finns företag som satsar på tillsatsfri chark. Vi är väldigt glada att nu kunna Ä-märka produkterna, säger Björn Bernhardson, verksamhetsledare på konsumentföreningen Äkta vara, som står bakom märkningen.

För mer information:

Märta Jansdotter Aguirre
vd, Gröna gårdar
marta@gronagardar.se
0702 - 18 57 67

Björn Bernhardson
Verksamhetsledare, Äkta vara
bjorn@aktavara.org
+46 708 859799

Konsumentföreningen Äkta vara jobbar för ärligare mat och för att underlätta för konsumenter att göra medvetna val. Vi jobbar också för mat utan tillsatser, bland annat med märkningen Ä-märket. Läs mer på www.a-märket.se och www.aktavara.org.