



Med smak av naturens skafferi

Smakrikt nöt- & lammkött från
helt gräsuppfödda djur



HANDLA VÅRT KÖTT PÅ
GRONAGARDAR.SE

I vår webbshop hittar du även säsongsbetonade recept och värdefulla tillagningstips. Vårt kött finns också i utvalda butiker och restauranger i Västsverige samt i Stockholm.
Varmt välkommen!

 **Gröna gårdar**

KÖTT FRÅN DJUR
UPPFÖDDA PÅ GRÄS & ÖRTER

Låt dina middagar
ta form tillsammans
med ekologiskt kött
präglat av Västsveriges
ängar, skog och hav.
Den klokaste vägen till
ett godare liv för dig,
djuren och naturen.

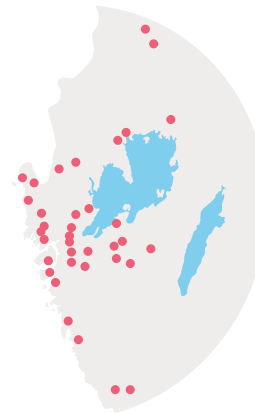
Ett ansvarsfullt lantbruk

Vår idé är enkel. Vi säljer ekologiskt nöt- och lammkött från djur helt uppfödda på gräs och örter. På så sätt får djuren beta i lugn och ro på vidsträckta hagar under större delen av året. Till skillnad från en stressad och instängd köttproduktion baserad på importerat kraftfoder tillåts våra djur bli äldre och växa i sin egen naturliga takt. Det är klimatsmart och ger samtidigt ett kött med smak av gräs och örter.

Grässtrån och timotej som ger mersmak

Det fina med en genomtänkt, KRAV-märkt uppfödning är att köttet tar sig an smak och dofter på ett förstklassigt vis. Det går inte att skynda fram ett kött som håller hög kvalitet. När våra djur får växa upp på ett naturligt sätt blir köttet mörkare till färgen. Med det insprängda fettet träder även en tydligare marmorering fram som fördjupar din smakupplevelse.

VÅRA UPPFÖDARE
I VÄSTSVERIGE



Tillsammans är vi ett fyrtiotal gårdar i Västsverige som arbetar med naturens kretslopp istället för att streta emot det. I gengäld får du en smakupplevelse präglad av vårt västsvenska landskap, friska djur och en ökad biologisk mångfald. Inga konstigheter alls, bara sunt förnuft!

