

Höstboxen tar ett anatomiskt ansvar

Gröna gårdar arbetar med lamm och nötdjur uppfödda på gräs och örter, de har nu i dagarna åter den säsongsbegränsade Höstboxen till försäljning. Nytt för i år är att det i Höstboxen medföljer recept och tillagningstips till de olika detaljerna, detta för att varje enskild detalj har olika förutsättningar och därför kan tillagningen med fördel anpassas därefter. I boxen finns förutom ädel detaljer och grytbitskött också nötlägg och nötfärs.

Matkulturen i Sverige har ändrats en hel del och idag är efterfrågan många gånger störst på ädelkött så som oxfilé, ryggbiff, entrecôte samt nötfärs. De flesta som arbetar med kött har anpassat sig efter detta och därför kan det vara svårt att exempelvis hitta ytterlår i affärerna. Gröna gårdars avsikt är att lyfta fram och presentera en större bredd. Mer kunskap om olika detaljer kan ge ökad inspiration och därigenom uppmuntras nya matvanor där ett större urval av djurets alla delar kan användas och få möjlighet att komma till sin rätt.

– Ett nötdjur består av så väldigt mycket mer än endast ädla detaljer och färs, vi vill genom våra köttboxar få våra kunder att våga laga mat från de olika detaljerna från djuret och på så sätt upptäcka nya rätter och smaker i matlagningen. Att ta ett anatomiskt ansvar för djuret är också en viktig ur ett hållbarhetsperspektiv, förklarar Märta Jansdotter, VD för Gröna gårdar.

Gröna gårdar som arbetar med nötdjur och lamm uppfödda på obesprutat, örtblandat gräsfoder, har som målsättning att uppfödning och försäljning av kött ska ske på ett för miljön hållbart och välmotiverat sätt. Förutom ett anatomiskt ansvar arbetar de även med full transparens där både gårdsnamn, uppfödare och djurets kön, ålder och ras återfinns på varje enskild detaljs etikett. I Höstboxen går därför varje detalj att spåra till respektive ursprungsgård, dessa gårdar presenteras med bild och text i specifika uppfödarintervjuer på Gröna gårdars hemsida. I dagsläget är det ett 30-tal gårdar som är knutna till företaget vars egen gård Bjällansås ligger utanför Uddevalla i Bokenäset.

För mer information:

Märta Jansdotter marta@gronagardar.se 0702-18 57 67

Övrigt pressmaterial www.gronagardar.se/press/

MyNewsDesk www.mynewsdesk.com/se/pressroom/grona-gardar/

KÖTT FRÅN DJUR UPPFÖDDA
PÅ GRÄS OCH ÖRTER.

