



Vill du göra något för miljön?
Ät kött från Skebo.

Att äta ekologisk och närproducerad mat är det bästa du kan göra för miljön. Då bidrar du nämligen till att det ekologiska jordbruket kan växa.

Kväve och fosfor från det svenska jordbruket är idag den största källan till Östersjöns övergödning. För att vända trenden måste vi ställa om till ekologiskt jordbruk. Det vinner alla på. För det som är bra för djuren och naturen är också det som är nyttigast och godast för oss människor.

*Välkommen till bords med Skebo Kött
– ekologiskt och närproducerat kött!*

Skebo Kött **– ett ekologiskt tänk från jord till bord**

Skebo Kött, som ligger i Skebobruk i Uppland, producerar och säljer ekologiskt och närproducerat kött från välmående djur som aldrig påfrestats av långa slakttransporter. Egentligen är det ganska enkelt: Djuren föds upp på vår gård och på ekologiska gårdar i närheten, vi slaktar och styckar på gårdens slakteri och vi säljer köttet i en matbutik i Uppland. Självklart och enligt gamla traditioner, men ändå så supermodernt. Skebo Kött är därmed det enda företag som kan erbjuda stockholmare och övriga upplänningar närproducerat kött på riktigt.

Ekologiskt kött – godare och nyttigare

Med ekologiskt kött menar vi kött från djur som fått leva ett naturligt liv. De får beta näringsrikt gräs och örter på obesprutade marker utan konstgödsel. Tack vare det håller sig djuren friska, ingen förebyggande antibiotika behövs och köttet blir rikare

på det nyttiga omega 3-fettet. Därför är ekologiskt kött både godare och nyttigare. Det smakar helt enkelt som kött ska smaka.

Närproducerat – kött från Uppland

Dagens brist på småskaliga slakterier gör att djur ofta måste transporteras långa sträckor. Det påfrestar både djuren och naturen. Dessutom är de långa transportererna förödande för en jämn och hög köttkvalitet. Djuren utsöndrar mjölksyra och stresshormoner, vilket gör köttet segt. Därför tar vårt slakteri bara emot djur från ekologiska gårdar i Uppland.

Välståndande djur – en självklarhet

Våra djur får gå ute i det fria året runt. De har fri tillgång till näringsrikt bete, som deras idisslande magar är skapta för att kunna smälta. Att djuren mår bra och får leva så naturligt som möjligt är självklart för oss på Skebo. För när vi spelar på naturens villkor blir det som bäst. Bäst för djuren, bäst för naturen och bäst för människan. Det är logiskt – ekologiskt.



Fyra goda skäl att välja produkter från Skebo Kött:

- Bra för miljön – våra djur betar på obesprutade marker utan konstgödsel
- Nyttigt – vårt kött är rikt på omega 3, eftersom djuren äter näringsrikt gräs och örter
- Närproducerat – vårt slakteri tar bara emot djur från ekologiska gårdar i Uppland
- Smaken – välmående djur ger ett saftigare, godare och mörare kött



Vill du veta mer?

Vi är ganska övertygade om att ju mer du vet om våra produkter, desto mer vill du ha. På www.skebokott.se kan du läsa mer om Skebo Kött. Här hittar du också våra butiker, vårt sortiment och några goda recept.

Skebo kött

EKOLOGISKT • NÄRPRODUCERAT

2010 fick Skebo Kött Arlas Guldko för bästa miljöarbete.

