

An aerial photograph of a lush green forest bordering a dark blue lake. The lake is filled with numerous lily pads. The sky is visible in the upper right, with white clouds reflected in the water. The text is overlaid on the right side of the image.

The purest **meat** on the planet?

Upptäck det goda köttet
från vårt grannland Finland.

Atria[®]

Från landet med
världens renaste
vatten och luft





kommer vårt
fantastiska kött

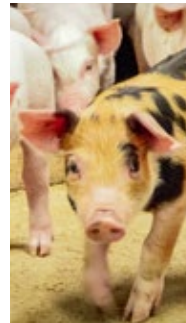
Källor: UNESCO, WHO och Svenska lantbruksproducenternas centralförbund



Hemligheten bakom det goda köttet

Långa, kalla vintrar och ljusa somrar. Näringsrik jord, friskt grundvatten och världens renaste luft. I Finland finns fantastiska förutsättningar för lantbruk och djuruppfödning. I frodiga Österbotten och längs den finska kusten ligger de gårdar som föder upp Atrias grisar, och våra nötdjur föds upp över hela landet.

Köttets kvalitet och smak beror på flera olika saker. För att få ett riktigt gott kött måste du se till att djuren växer upp under bra förhållanden och i Finland har man stränga lagkrav på god djurhållning. Fodret har också stor betydelse för köttets smak och därför ser vi till att våra djur bara äter det bästa.



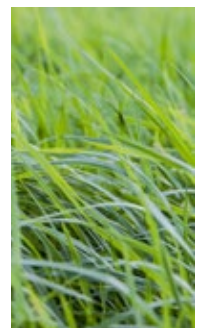
Kornprotein från Koskenkorva

Våra grisar är en treraskorsning, och de flesta är korsade med Duroc-galt. Grisarna växer upp på 350 utvalda, finska familjegårdar och huvudproteinkällan i deras foder är flytande kornprotein från ett lokalt korndestilleri i Koskenkorva.



Näringsrikt och närodlat gräs

Cirka 80 % av våra nötdjur är mjölkkor av raserna Ayrshire och Holstein, och 90% av korna betar ute hela sommaren. Kött från djur som äter gräs innehåller betydligt högre halter av till exempel betakaroten, kalcium, magnesium, kalium och vitamin B, D och E än annat nötkött. Det innehåller också tre till fem gånger mer Omega 3.





FI REVONTULET
SE NORRSKEN



"Vitt för våra vintrars
snö och blått för våra
blå sjöar".

**200
NÄTTER**



om året
kan du se
norrskan
i Finland.



**80%
SKOG**



**188 000
SJÖAR**



+28° C

Det finska klimatet är
perfekt för gräs- och
foderkornsodling,
vilket i sin tur är perfekt för
gris- och nötköttsuppfödning.

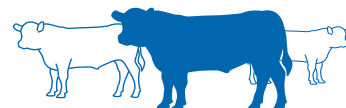
- 43° C

KÖTT?
Kyllä kiitos!

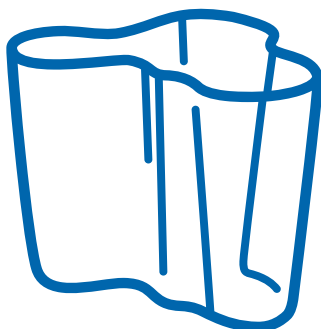
I genomsnitt äter varje
finsk medborgare



33,5 kg griskött
25 kg kyckling



19,5 kg nötkött
om året.



KRETSLOPPSTANKEN REGERAR

"Inget föds på nytt men
inget försvinner heller
fullständigt. Och det som
en gång fötts kommer alltid
att återuppstå i ny form."

Alvar Aalto

Andas
världens
renaste
LUFT



**70 DYGN
I STRÄCK**

Så länge skiner midnattssolen
i de nordligaste delarna av
finska Lappland.

1/3 av Finland
ligger norr om
polcirkeln.

Kalla vintrar minskar
risken för växtsjukdomar
och skadedjur. Därför
använder man mycket
mindre bekämpnings-
medel i Finland än
många andra länder.





FI KESÄ
SE SOMMAR

Vi tar ansvar från gård till bord



Familjeägda gårdar som följer Atria-modellen

Allt vårt kött kommer från noggrant utvalda gårdar som arbetar efter en och samma modell. Det betyder att du alltid får ett kött av hög kvalitet som är producerat på ett ansvarsfullt sätt, med respekt för såväl djur som miljö. Totalt har vi 6 000 Atria-gårdar för nötboskap och 350 grisgårdar.



Hos oss har varje djur ett eget id-nummer

Vi är stolta över vårt kött och vår djurhållning. Med unika id-nummer till varje djur vet vi exakt vem som har tagit hand om djuret och vilket foder det fått. Vi följer djuren genom hela livet, vilket betyder att köttet du köper är 100% spårbart.





Stränga lagkrav ger en trygg hantering

Finland har höga krav när det gäller god djuromsorg och säker livsmedelsproduktion. Den finska motsvarigheten till svenska Livsmedelsverket heter Ruokavirasto, och det finns även två nationella hälsosystem: SIKAVA för gris och NASEVA för nöt. Systemen har utvecklats av branscherna själva och reglerar allt från hygien till djurhälsa och välbefinnande. Systemen är frivilliga, men vi kräver att alla Atria-gårdar är anslutna.





FI TALVI
SE VINTER



JURYN VAR ENIG:

Världens bästa biff kommer från Finland

På World Steak Challenge samlas köttentusiaster från hela världen. I hård konkurrens med producenter från över tjugo länder koras världens bästa kött, och i juryn sitter välrenommerade slaktare, matjournalister, branschexperter och forskare.

År 2018 var de alla eniga: världens bästa biff kommer från Atria i Finland. Allt som allt vann vår danska samarbetspartner JN Meat International hela fyra VM-guld med kött från Atria. I motiveringen konstaterades bland annat att det finska köttet var fullständigt marmorat, mört och stabilt i smaken.

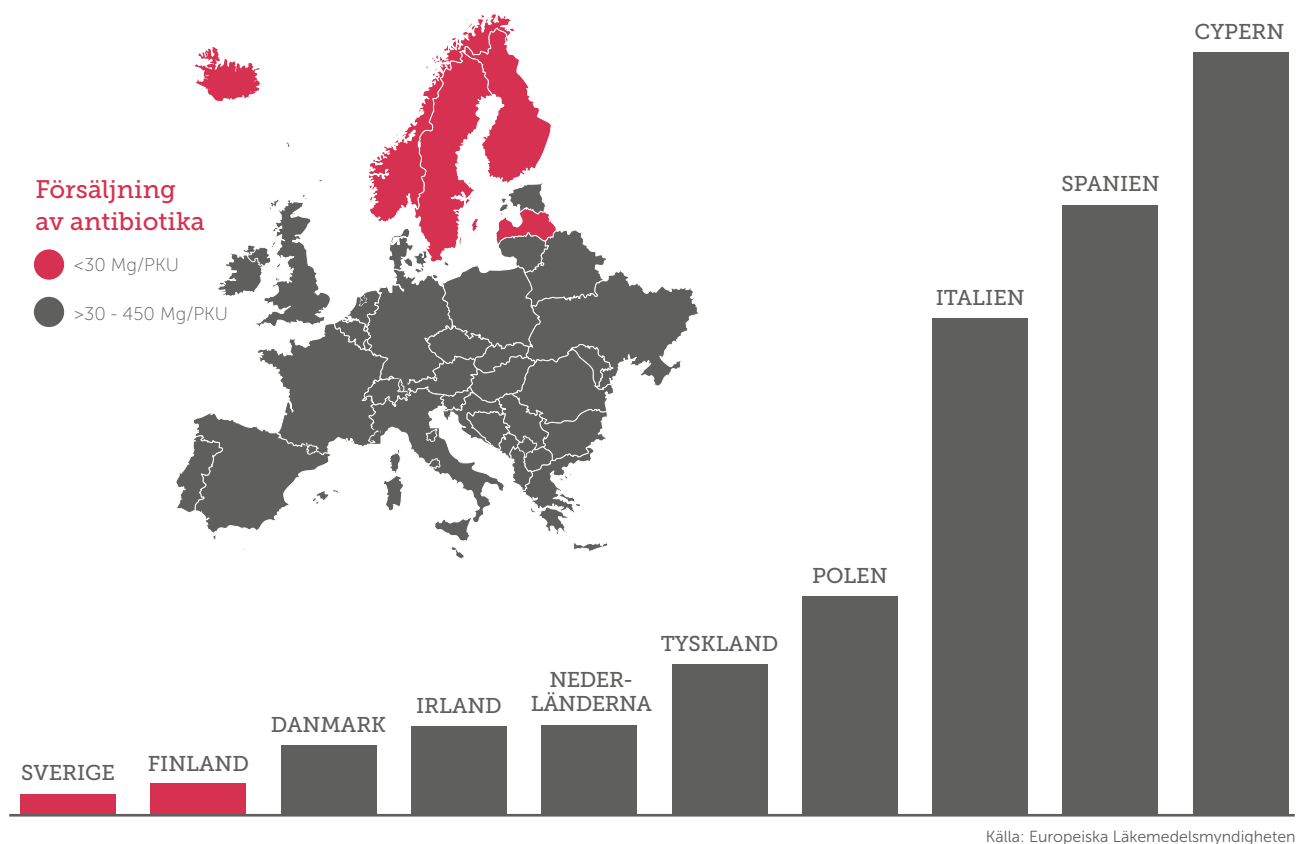




Friska djur behöver ingen antibiotika

Överanvändning av antibiotika och utveckling av resistent bakterier är ett av vår tids viktigaste och allvarligaste hälsoproblem, enligt WHO.

I Finland är antibiotikaanvändningen inom djuruppfödning väldigt låg. Tittar man på vilka länder som använder minst antibiotika bland EU-länderna hamnar Finland på en andraplats, strax efter Sverige.





Djur som är uppfödda helt utan antibiotika



För oss på Atria är det en självklarhet att medicin bara är till för sjuka djur. Antibiotika får aldrig ges förebyggande eller för att öka tillväxten, och all användning dokumenteras noggrant av både veterinär och uppfödare. Tack vare vår unika spårbarhet vet vi exakt vilka djur som fått antibiotika och varför, och vi är en av få producenter i världen som kan erbjuda 100% antibiotikafri djuruppfödning.

Glada grisar har knorren kvar

Stressade och understimulerade grisar biter ofta av varandras svansar. I många EU-länder har man därför valt att kuperas grisarnas knorrar, men i Finland tänker vi tvärtom – vår uppgift är att skapa en trygg och stimulerande miljö där våra djur kan trivas och få ha knorren kvar. I Finland är det förbjudet att kuperas grisknorrar, alla grisar ska ha halm att böka i, leksaker att tugga på och tillräckligt med plats så de slipper trängas vid matträget.

Här har vi samlat några av de regler vi och våra Atria-gårdar arbetar efter:

GRIS

- Gott om utrymme – 38% större än vad EU kräver.
- Kvalitetsfoder och fri tillgång till färskvatten.
- Knorrar får inte kuperas.
- Helspalt (golv med springor över hela ytan) är förbjudet.
- Separata avdelningar för sömn, aktivitet och avföring.
- Gott om plats vid matträget.
- Kastrering görs alltid med bedövning.
- Medeltransporttid till slakt: 3 h.

NÖT

- 90% av korna betar ute på sommaren.
- Fri tillgång till färskvatten.
- Tjurar får inte kastreras.
- Avhorning görs alltid med bedövning.
- GMO- och sojafritt foder.
- Mindre hagar med färre djur.



Grön djuruppfödning är en självklarhet

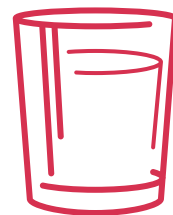
Ett naturligt kretslopp

Att föda upp djur och bruka jorden handlar om att samarbeta med miljön. I Finland finns goda förutsättningar för en hållbar köttproduktion, eftersom odling av gräs och vall passar vår karga natur. 90% av alla Atria-kor betar ute hela sommaren, och vår fodertillverkning A-Rehu förser majoriteten av våra gårdar med närodlat kvalitetsfoder.



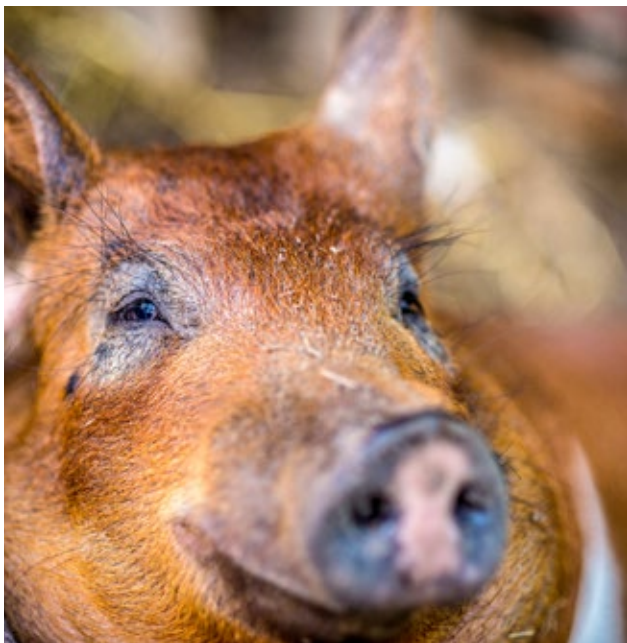
Klimatsmart kött från mjölkkor

80% av vårt nötkött kommer från mjölkkor som producerat mjölk i 4-5 år innan de går till slakt. Eftersom djurets klimatpåverkan fördelas lika mellan mjölken och köttet räknar man att en mjölkko ger 35-50% lägre utsläpp av klimatgaser än ett köttasdjur.



100 % sojafritt år 2020

Soja är den vanligaste proteinråvaran i djurfoder över hela världen. Storskalig produktion av soja hotar världens regnskogsområden, och när skogen skövlas frigörs koldioxid som påverkar klimatet negativt. Från och med mars 2019 är allt nötfoder som används på våra Atria-gårdar helt fritt från soja, och vårt mål är att även vårt grisfoder ska vara 100 % sojafritt år 2020.

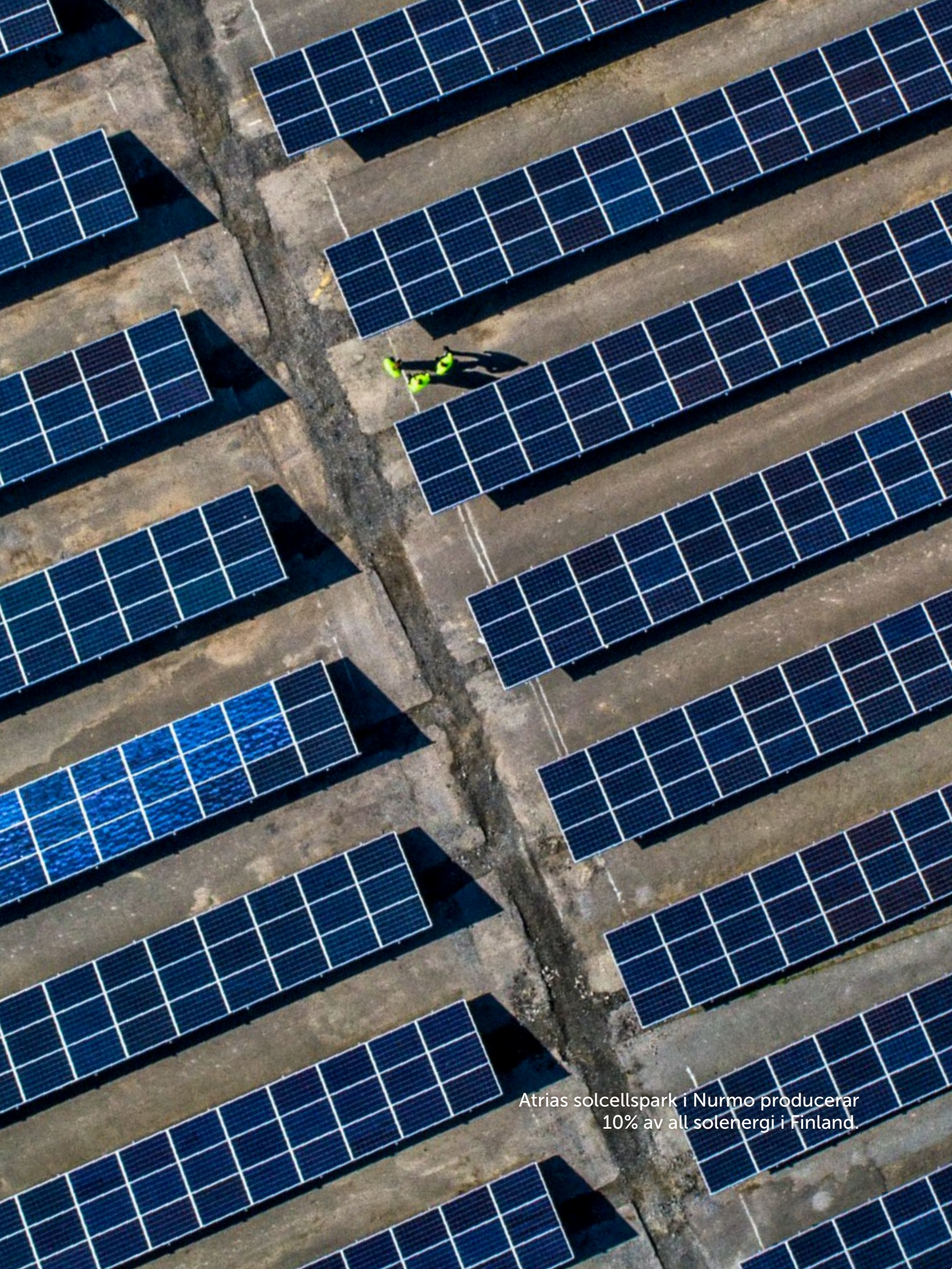


Miljövänliga transporter

Närheten till Sverige samt regelbundna och noggrant planerade transporter bidrar till så miljövänliga transporter som möjligt. Dessutom är alla chaufförer i Finland utbildade av Atria för att garantera djurens välbefinnande, men också för att kunna köra så ekoeffektivt som möjligt.

Atria har egen produktion av foder genom det samägda bolaget A-Rehu.





Atrias solcellspark i Nurmo producerar
10% av all solenergi i Finland.

I över hundra år har vi gjort vardagen lite godare

Atria Sweden är ett av norra Europas ledande matföretag. Vi älskar god mat och jobbar efter devisen "Good food – better mood". Atria Sweden ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group som startade 1903.

Toppmoderna anläggningar och storsatsning på solenergi

Förutom god djurhållning och ett nära samarbete med uppfödarna prioriterar Atria även produktionsanläggningar i toppklass. År 2017 invigdes den allra senaste i Nurmo. Här kombineras den senaste tekniken med klimatsmarta satsningar: Atrias solcellspark i Nurmo producerar 10% av all solenergi i Finland. Genom att ta ansvar för hela kedjan – från foder fram till packad produkt – kan vi alltid garantera kött av högsta kvalitet.



Våra produkter finns redan i många svenska kök:



Lönneberga

Lithells



Böndernas eget kooperativ

Atrias historia börjar 1903 då kooperativet Kuopion Karjanmyyntiosuuskunta (KKO) grundades av lokala lantbrukare i östra Finland, ledda av Bruno Ilmoniemi. Idag, drygt ett sekel senare, är Atria ett av Europas modernaste matföretag.



FI HYVÄÄ RUOKAHALUA!
SE SMAKLIG MÅLTID!

6 goda skäl att välja finskt kött från Atria



1. VÄRLDENS RENASTE VATTEN OCH LUFT

I Finland finns de bästa förutsättningarna för lantbruk och djuruppfödning.



2. SMAKRIKT KÖTT MED ETT OPTIMALT PH-VÄRDE

Nötdjur som föds upp på näringsrikt gräs ger smakrikt kött.



3. ANSVAR FRÅN GÅRD TILL BORD

Du får ett kött av hög kvalitet som är producerat på ett ansvarsfullt sätt.



4. ANTIBIOTIKA? NEJ TACK

Finland är ett av de länder i världen som använder minst antibiotika.



5. GRISAR MED KNORR

I Finland finns stränga regler för god djurhållning.



6. KLIMATSMART SÅKLART

80% kött från mjölkkor
90% kor på utebete
100% sojafritt år 2020.

ATRIA

Good food – better mood.

Tel 010-482 30 00 - www.atriafoodservice.se