

# DET GODA KÖTTET FRÅN FINLAND

HÅLLBART KÖTT MED UTSÖKT  
SMAK OCH KVALITÉ

Atria

F R O M  
F I N L A N D 

THE PUREST  
MEAT ON  
THE PLANET?



### **KRISTALLKLART VATTEN**

Finland med sina 188 000 sjöar har världens mest rikliga grundvattenförsörjning. Att använda vatten på ett hållbart och intelligent sätt är en del av finländarnas vardag.

---

### **UTMÄRKT LUFTKVALITET**

Finland har enligt WHO världens renaste luft. Den låga halten av partiklar i luften beror delvis på att landet består av 80% skog och att invånarna har en inboende omsorg för naturen.

---

### **NATURLIGT REN JORD**

Den finska jorden formades under istiden och är fuktabsorberande samt näringsrik. Tack vare den goda luftkvaliteten finns inga tungmetallrester i jorden och det arktiska klimatet med frost minskar helt naturligt mängden växtsjukdomar och skadedjur.



# Välkommen till Finland

**Långa, kalla vintrar och ljusa somrar har sina fördelar. En näringsrik jord, ett friskt grundvatten och världens renaste luft är några av dem. I Finland finns med andra ord fantastiska förutsättningar för lantbruk, matproduktion och djuruppfödning.**

Finländare uppskattar enkelhet och ärlighet i allt, vilket även omfattar maten. Man tar till vara på vad jordbruket och naturen har att erbjuda, hushållar med råvarorna som ska räcka hela året och känner en stolthet i det som är inhemskt producerat.

Det finns en extra stolthet i det finska köttet då landet ställer extremt höga krav på djurhållning och djurens välbefinnande. Finland gör kontinuerliga investeringar i etisk utveckling av produktionen och kvaliteten på kött.

Förutom lagstiftning finns det i Finland även två medlemsorganisationer, SIKAVA och NASEVA, vars roll är att bevaka och bidra till ökad transparens genom olika djurvälståndsprogram.

Atria är ett livsmedelsföretag, verksamt i både Finland och Sverige, med rötter i ett ägarkooperativ från 1903. Atria anser att ansvarsfull livsmedelsproduktion är grunden för en hållbar utveckling och ett gott liv. Vi är det ledande nordiska företaget inom ansvarsfull livsmedelsproduktion.

Totalt har vi 6 000 Atria-gårdar för nötboskap och 350 grisgårdar. Här finns en stolthet över kött och djurhållning.

Med unika id-nummer till varje djur vet vi alltid exakt vem som har tagit hand om djuret och vilket foder det fått. Vi följer djuren genom hela livet, med ett 100% spårbart kött som resultat.





*Atria* FROM FINLAND 

**PURE  
RARE**



# The purest meat on the planet?

**Skillnaden sitter i smaken.** I Finland kombineras nordiskt hantverk och modern teknik med exotisk och naturligt ren arktisk natur.

Det finns flera faktorer som påverkar kvaliteten och smak i kött. Den mest grundläggande faktorn är något våra finska gårdar alltid jobbat efter: att djuren måste få växa upp i en bra miljö. Respekt för djuren i symbios med naturen.

Även fodret har en avgörande roll för hur gott kött smakar. I Finland passar odling av gräs och vall den karga naturen perfekt. Odlingarna binder i sin tur kol i jorden, minskar erosion och näringsläckage och på detta sätt skapas ett naturligt kretslopp kring köttproduktionen.

Resultatet av den finska miljön i kombination med landets goda djurvälstånd innebär att Atrias kött håller högsta kvalitet vad gäller både smak, renhet och säkerhet.

Vi garanterar att våra djur alltid lever på den finska landsbygden och att köttet kommer från de mest respekterade familjegårdarna - direkt till dig.



**"Atria utmanar föreställningen om importerat kött - finskt kött håller världsklass."**

**Patrik Larsson, Atria Foodservice**

## KLIMAT

---

### Ett naturligt kretslopp

Att föda upp djur och bruka jorden handlar om att samarbeta med miljön. Finlands nordliga läge ger flera miljöfördelar så som ett rent vatten, arktiskt klimat och en ren jordmån. Här finns goda förutsättningar för en hållbar köttproduktion.

Atria slår klart genomsnittet i världen gällande klimatavtrycket för nöt och gris, beräknad från gården till slakteridörren. Detta innebär att den finländska boskapsproduktionen inte alls värmer upp klimatet i så stor grad som medierna har låtit förstå.

### Klimatsmart kött från mjölkkor

80% av vårt nötkött kommer från mjölkrasdjur. De flesta av dessa har 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 köttrasdjur.



"För oss är det viktigt att arbeta med fokus på djuromsorg och en transparent livsmedelskedja."

Stina Leire, Atria Foodservice



CO<sub>2</sub>e/kg

### Lågt koldioxidavtryck hos finska kor

Växthusgaser från nötkött delas upp i växthusgaser från djur och växthusgaser från foderodling. Där nötkreaturs matsmältningssystem och gödsel står för 55-65% och foderproduktionen för 35-45% av mängden växthusgaser i produktionen. Finska nötkreatur äter gräs och mer än 70 % av den jordbruksmark som används för mjölk- och nötköttsproduktion är gräs.



### Protein till finska grisar

Atria Finland har eget foderbolag som utvecklar optimala foderlösningar för anslutna bönder, som har bra näringsvärde och låg klimatpåverkan. Mycket av fodret har utvecklats ur restprodukter från destilleri, bröd och chokladtillverkning (Koskenkorva, Fazer).

## BEKÄMPNINGSMEDEL

---

### Naturligt få skadedjur

Det kalla klimatet minskar förekomsten av skadedjur genom att bromsa deras reproduktion. Tack vare klimatförhållandena har Finland lägre växtsjukdomstryck och behovet av ämnen som skyddar växter är under genomsnittet. Bekämpningsmedel används främst för ogräsbekämpning. Enligt internationella standarder har Finland både ren jord och är en av de vattenrikaste länderna i världen.



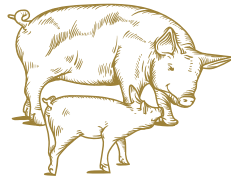


## DJURVÄLFÄRD

---

### Friska djur producerar

Djurens välmående är på en mycket god nivå i Finland vid en internationell jämförelse. En av anledningarna är att man förutom lagar även tillämpar djurvälståndssystemet NASEVA i Finland som ytterligare stärker djurens välfärd. Nordiska länder har överlag en mycket bra djurhållning.



### Alltid smärtstillande

Både avhorning och kastrering sker alltid med bedövning och gårdarna kontrolleras regelbundet av veterinär.

## ANTIBIOTIKA

---

Överanvändning av antibiotika och utveckling av resistenta bakterier är ett av vår tids viktigaste och allvarligaste hälsoproblem, enligt WHO. I Finland är användningen av antibiotika inom djuruppfödning väldigt låg. Av de länder inom EU som använder minst antibiotika hamnar Finland på en andraplats, strax efter Sverige.

## BIOLOGISK MÅNGFALD

---

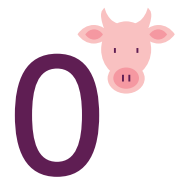
### Näringsrikt och närodlat gräs

Djurhållning och betesmark spelar en viktig roll för att upprätthålla och ta hand om traditionella biotoper. Betande säkerställer att landskapen förblir öppna och främjar den naturliga mångfalden genom att växter, insekter, fjärilar och fåglar kan reproducera. Nästan alla Atria kor betar ute hela sommaren vilket är det mest effektiva sättet att upprätthålla grässlätter i områden där fält annars skulle gå oanvända.

Odling av gräs och vall passar den karga finska naturen och vår fodertillverkning A-Rehu förser majoriteten av våra gårdar med närodlat kvalitetsfoder. 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. Dessutom gör den goda hälsan hos vår boskap att foderanvändningen är effektiv.

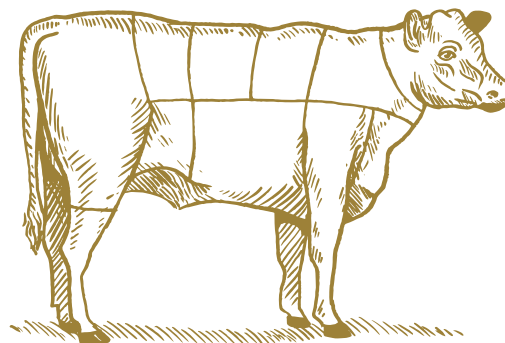
För oss på Atria är det en självklarhet att medicin bara är till för sjuka djur. Antibiotika får aldrig ges förebyggande eller för att öka tillväxten, och all användning dokumenteras noggrant av både veterinär och uppfödare.

Tack vare vår unika spårbarhet är vi en av få producenter i världen som kan erbjuda 100% antibiotikafri djuruppfödning.



# ATRIA NÖT

Atrias nötkött erhålls från kor som föds upp för mejeri och kött. Och även om mjölkkrasdjur i huvudsak är en biprodukt från mjölkproduktion utgör de en betydande del av allt finskt nötkött. Antalet gårdar som avlar nötdjur har ökat stadigt, där hela 80% av de slaktade djuren är just mjölkkras.



Koldioxidavtrycket i ett Atria-exempel på nötkreatur är 13,4 kg CO<sub>2</sub>e / kg slaktvikt. En siffra som motsvarar ungefär 70% lägre än det internationella genomsnittet. Utvecklingsarbetet som genomförts på Atria under de senaste åren har verkligen lönat sig. Djurens huvudfoder idag är utebete och ensilage, vilket innebär att vårt nötkött är helt sojafritt.

13,4 kg CO<sub>2</sub>e/kg\*

Koldioxidavtryck jämfört med världsgenomsnittet **-70%**

NÖT	Klimat	Biologisk mångfald	Kemiska bekämpningsmedel	Djurvälfärd	Antibiotika
Sverige**	✗	○	○	○	✓
Atria Finland	○	○	○	○	✓
✗ = varning ○ = försiktighet ✓ = OK	Gult har ett klimatvärde mindre än 14 kg CO <sub>2</sub> e/kg.	Använder ingen eller certifierad soja.	Mindre än 1,5 aktiv substans per kilo produkt.	Frihet från smärta. God stallmiljö och skötsel eller bete/utevistelse.	Får ej användas i tillväxtbefrämjande syfte.

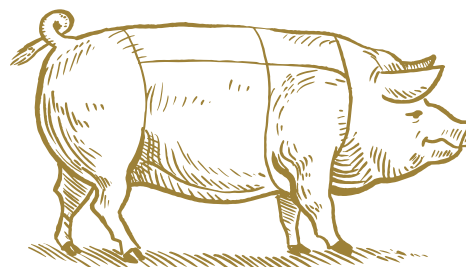
\*\* Källa. WWF Köttguiden

\* Beräkningen baseras på IPCC:s (Intergovernmental Panel on Climate Change) beräkningsmetoder och den senaste forskningen inom området.



# ATRIA GRIS

I Österbotten och längs den finska kusten ligger de gårdar som föder upp Atrias grisar. Fläskkedjan omfattar cirka 350 utvalda familjegårdar som samtliga är anslutna till hälsosystemet SIKAVA, som reglerar allt från hygien till djurhälsa och välbefinnande.



Koldioxidavtrycket hos en Atria-exempelgris är 3,8 kg CO<sub>2</sub>e / kg slaktvikt. Det är cirka 40% lägre än det internationella genomsnittet. Att öka den lokala proteinförsörjningen är en av de viktigaste faktorerna för att minska klimatpåverkan. Atrias egna foderbolag använder restprodukter från bland annat destillerier, bröd och chokladtillverkning.

3,8 kg CO<sub>2</sub>e/kg\*

Den ökande andelen sojafritt foder har resulterat i en minskning av koldioxidutsläppen med 32%.

Koldioxidavtryck jämfört med världsgenomsnittet **-40%**

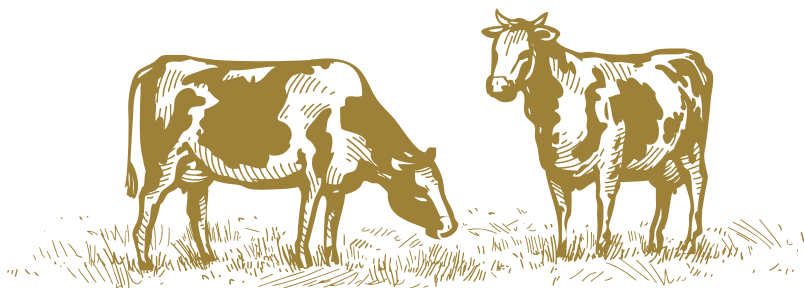
GRIS	Klimat	Biologisk mångfald	Kemiska bekämpningsmedel	Djuvålfärd	Antibiotika
Sverige**	○	○	✗	○	✓
Atria Finland	✓	○	✗	○	✓
✗ = varning ○ = försiktighet ✓ = OK	Grönt har ett klimatvärde mindre än 4 kg CO <sub>2</sub> e/kg.	Använder ingen eller certifierad soja.	Mer än 1,5 aktiv substans per kilo produkt.	Frihet från smärta. God stallmiljö och skötsel eller bete/utevistelse.	Får ej användas i tillväxtbefrämjande syfte.

\*\* Källa. WWF Köttguiden

\* Beräkningen baseras på IPCC:s (Intergovernmental Panel on Climate Change) beräkningsmetoder och den senaste forskningen inom området.

# 10 ANLEDNINGAR TILL ATT KÖPA FINSKT KÖTT FRÅN ATRIA

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.



## 1. Mindre utsläpp av klimatgas

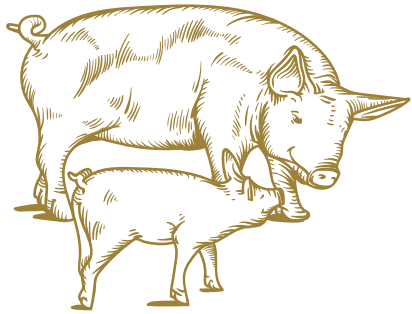
80% av vårt nötkött kommer från mjölkkrasdjur vilket ger 35-50% lägre utsläpp av klimatgaser än ett köttrasdjur.



## 2. 100% spårbart

Hos oss har varje djur ett eget id-nummer vilket betyder att köttet du köper är 100% spårbart.





### 3. Regler för djurhälsa och välbefinnande

Alla Atrias gårdar är anslutna till Ruokavirasto, som är den finska motsvarigheten till svenska Livsmedelsverket. 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.

### 4. Utebete

Nästan alla nötkreatur betar ute hela sommaren eller går i lösdrift, och vår fodertillverkning A-Rehu förser majoriteten av våra gårdar med närodlat kvalitetsfoder.

### 5. Sojafritt foder

Allt foder till nötkreatur är 100 % sojafritt.



### 6. Bättre fettkvalitet

Kött från nötdjur som äter gräs har bättre fettkvalitet med mer omega 3-fettsyror än kött från nötdjur som främst äter spannmål.



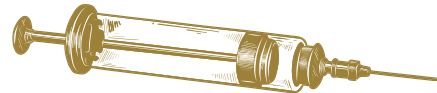
### 7. Lokalt foder

Våra grisar växer upp på 350 utvalda, finska familjegårdar och huvudprotein källan i deras foder är flytande kornprotein från ett lokalt korndestilleri i Koskenkorva.



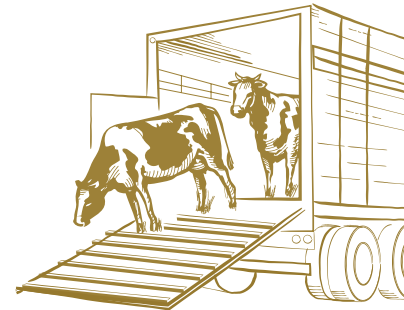
### 8. Antibiotikafritt

Unik spårbarhet gör att Atria kan erbjuda 100% antibiotikafri djuruppfödning.



### 9. Miljövänliga transporter

Närheten till Sverige samt regelbundna och noggrant planerade transporter bidrar till så miljövänliga transporter



### 10. Glada grisar har knorren kvar

I Finland är det förbjudet att kupera grisknorrar, alla grisar ska ha halm att böka i, leksaker att tugga på och tillräckligt med plats så att de slipper trängas vid matträget.



# Albert Kubaka, The Meat Man

Efter 7 år som bland annat Sous Chef och Köttmästare (Meat Man) har Albert utvecklat sitt intresse för kvalitetskött. Vilket innefattar hela processen från inköp, urval, styckning, förädling och vidareförsäljning till köttintresserade inom restaurang.



## Vad är din erfarenhet av finskt kött?

-Jag har på eget initiativ under de senaste fem åren tittat närmare på det finska köttet och dess möjligheter.

## Vad anser du sticker ut hos det finska köttet?

-Jag arbetar mycket med hängmörning av kött och där har det finska köttet inneburit en större möjlighet att beräkna mognadsgrad på grund av en jämnare storlek och kvalitet. I Sverige är

det mörheten som står i fokus. I Finland är det stor köttsmak, till en hög mörhet.

## Vilka faktorer påverkar smaken?

-Förutom kvalitet och smak är djurhållning, foder samt nolltolerans mot salmonella viktiga parametrar för mig. Det finska köttet omfattas i vissa fall av högre krav än det svenska köttet. Att djuren äter gräs ute på obesprutade marker och att djuren har en bra ålder när de slaktas spelar en stor roll.

## Så här summerar Albert det finska köttet:

*"En kombination av det bästa från olika marknader. Det finska köttet har smaken från Skottland, den goda djurhållningen från Sverige och mörheten som kött från Australien eller USA."*



# Grillnörden på Instagram

@kamadobjorn är en av de mest följda grillnördarna i social media/Instagram. Dagligen inspirerar han sina följare med den mat som grillas i familjens egen trädgård. Här bjuds det på allt från gryta till pizzor. Den röda tråden? Han använder alltid kött av hög kvalitet.

För ungefär sex år sedan läste Björn en bok om grillning av Jonas Cramby och blev intresserad. Han investerade i en keramisk Kamado Joe grill, och har sedan dess bakat, grillat, kokat och rökt mer eller mindre varje dag.

Olika grilltips, recept och smakfulla bilder delas alla flitigt på Björns Instagram och Youtube kanaler.

Köttets kvalitet och marmorering är viktigt för Björn men också att djuren är uppfödda under schyssta förhållanden och utan onödig användning av antibiotika.



Följ gärna  
#kamadobjorn, #atriafoodservice





*"Unikt för Finland, jämfört med många andra länder, är att finska producenter ägnar mycket tid åt att utfodra djuren på ett sätt som ger bästa möjliga kvalitetskött. Man kan helt enkelt känna på smaken att djuret har haft ett bra liv."*

Sebastian Madsen, köttspecialist, Atria





# I FINLAND FINNS VÄRLDENS BÄSTA FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR LANTBRUK OCH DJUR- UPPFÖDNING.

För att få fram ett riktigt gott kött måste du se till att djuren växer upp under bra förhållanden med tillgång till endast det bästa fodret.

Nu kan du med gott samvete servera ett riktigt gott kött.





VILL DU VETA MER?

## **Sebastian Madsen**

Key Account Manager Atria Meat

Tel: 010-482 39 11

SMS: 072-216 52 66

sebastian.madsen@atria.com



ELLER KONTAKTA DIN  
LOKALA SÄLJARE

## **Stefan Anderson**

Tel: 010-482 39 24

SMS: 070-675 98 84

stefan.anderson@atria.com

## **Conny Boström**

Tel: 010-482 39 28

SMS: 072-501 02 13

conny.bostrom@atria.com

## **Magnus Bruce**

Tel: 010-482 39 23

SMS: 070-514 62 42

magnus.bruce@atria.com

## **Mats Windahl**

Tel: 010-482 39 22

SMS: 070-523 99 48

mats.windahl@atria.com

## **Jörgen Blomdahl**

Tel: 010-482 39 19

SMS: 070-673 77 00

jorgen.blomdahl@atria.com

# ATRIA