

Företaget

Norrbete är en ekonomisk förening med nio gårdar i västra Ångermanland och östra Jämtland som slagit sig samman för att sälja kött av högsta tänkbara kvalitet. De åstadkommer det genom sättet att föda upp djuren samt genom att ha kontroll över hela kedjan från jord till bord.

Djurhållning och uppfödning

Djurhållningen är ett föredöme och ett positivt exempel på att köttproduktion kan grundas på en djurhållning med omsorg och omtanke och med respekt för djuren som levande varelser. Djurhållningen hos Norrbete medför heller inte de stora negativa effekter på miljön som vanligtvis sammankopplas med de stora djurindustrier som annars är vanliga. Djuren är enbart uppfödda på foder som är för dem naturlig föda; gräs, klöver och andra örter och som växt på föreningens gårdar. Detta ger ett kött som innehåller mer omega3-fett och mindre omega6-fett än köttet från kraftfoderuppfödda djur.



Produkthantering

Köttet får hänga för att mogna ordentligt. Det ger ett mörkt och smakrikt kött. Köttet i lådorna är djupfrysst och alla detaljer är vakuumpförpackade. Varje styckdetalj i nötlådan är märkt med namn utom färsen. Vikten på nötlådan är ca 20 kilo och lammlådan drygt 10 kilo. Norrbete levererar fraktfritt till orter där deras distributörer har fryslager

Tillsatser

Vid granskningen framkom att inga tillsatser finns tillsatta till produkterna.

Motiveringen till tilldelningen

Köttet i lådorna är av högsta kvalitet till följd av gräsuppfödningen och djurens avstressade miljö och tillhör därför kategorin “Bra mat för människan”, certifierade av LCHF Sweden AB. Detta är rådets samlade bedömning.

Certifieringen gäller tillsvidare

Kontaktinformation.

Certifieringsrådets Ordförande Docent Ralf Sundberg Tel: 026-457 22 00

LCHF Sweden AB

Box 975

801 33 GÄVLE

Hemsida: www.lchf.se

E-post: produktcert@lchf.se