

FOOD FESTIVAL

Kød med omtanke

På food Festival i Aarhus i næste weekend kan du på Økologisk Landsforenings stand smage fantastisk naturkød fra økologisk kvæg. Man kan også høre mere om de særlige kvaliteter i kødet, om dyrevelfærd og om den naturpleje og biodiversitet, som dyrene står for i Jammerbugt og Nationalpark Thy.

Et stigende antal forbrugere stiller stadig større krav til deres fødevarer. De spiser mindre kød, men det kød, de spiser, skal ikke være hvad som helst. Derfor tager Økologisk Landsforening del i et nordisk samarbejdsprojekt med innovation for bedre kvalitet af okse- og lammekød som omdrejningspunkt.

På årets Food Festival, som løber af stablen på Tangkrogen den 7. – 9. september, kan du på Økologisk Landsforenings stand smage på forskellige højkvalitets kødprodukter, som kommer fra dyr, der har afgræsset de vidstrakte naturområder i Nordvestjylland til gavn for både dyrevelfærd og biodiversitet. Naturkød Jammerbugt er med på standen med en række af sine charcuteri-produkter som blandt andet okse-chorizo og oksesalami med fennikel eller chili.

- Kødet her har en helt anden smag og fedtmarmorering, end det gængse kød i supermarkedet. Samtidig får man både dyrevelfærd, biodiversitet og en helt anden sporbarhed med i købet, siger Julie Cheronon, der er projektleder i Økologisk Landsforening.

Du finder Økologisk Landsforenings stand på Food Festival, Tangkrogen, stand 61a.

Standen på Food festival indgår som en del af et transregionalt projekt mellem Danmark, Sverige og Norge med titlen "Forbrugerdrevet innovation for øget okse- og lammekøds kvalitet – Interreg". Projektet arbejder for bedre afsætning og øget kvalitet af økologisk okse- og lammekød.

For yderligere info/kommentarer

Julie Cheronon S. Henriksen, projektleder, Økologisk Landsforening, jch@okologi.dk, 29 39 46 48
Joachim P. Kjeldsen, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, jkj@okologi.dk, 30 54 39 30