# Världens bästa julskinka!

Den 3 dec genomförde Svenskt Sigill en provsmakning av Nibble Gårdsgris skinka på Långbro Värdshus. Nibbles skinka är inte vilken skinka som helst – den är klimatcertifierad, har högre halter av Omega 3 och är väldigt god enligt expertisen.

## Det smakar gott!

Smak är en kombination av upplevelsen när du äter och vetskapen om att det är en schysst skinka. Fredrik Eriksson på Långbro har samarbetat med Nibble Gårdsgris i tolv år, långt före trenden med bonde möter kock. Såhär säger Fredrik Eriksson:

* Gästerna vill veta att maten är producerad med omsorg och att djuren har det bra. På Nibble kan man sina saker. Det är inte storytelling, det är verkligheten och det gör att jag känner mig säker på att välja deras produkter. Skinkan har bra marmorering, form och framför allt, smak. Att det är höga halter av Omega 3 är viktigt också.
* Vi backar gärna hem till gammaldags mat på julbordet. Det är grisköttet som står i centrum, och det är viktigt med kvaliteten. Gärna generöst, lite mindre, men finare och bättre kvalitet.

## Klimatcertifierad skinka

Nibble har klimatcertifierat sin produktion enligt Svenskt Sigill, och de är faktiskt först i hela världen med detta. På Nibble betyder detta att man har gjort vad man kan för att minska klimatpåverkan i produktionen. Till exempel har man grön el, man sparar energi och kväve, och man jobbar aktivt med klimatsmart foder och friskare djur. Såhär säger Sven-Erik Johansson:

* Fredrik har varit del i vårt arbete med att utveckla produkterna. Han är så kritisk, det är bra. Man måste ha riktigt bra produkter för att sticka ut, det gör att vi blir bättre.
* Det här är en viktig milstolpe på vägen, vi måste ständigt förnya och förbättra oss. Målet är att bli totalförsörjande vad gäller energi och protein så långt det bara går. Det finns inget slut på det här arbetet eftersom klimatet påverkas mer och mer. Naturligtvis är det viktigt för oss att visa hur man kan utveckla näringen i en uthållig riktning, och att vi är trovärdiga.

## Nyttigare kött

Grisarnas foder och hälsa är viktigt för att skapa ett hälsosamt kött. På Nibble äter grisarna en balanserad kost från Nibbles egna foderodling. Ett viktigt inslag är att ge grisarna linfrö, det ger mätbart högre halter av Omega 3, något som forskare vid SLU har studerat. Grisarna är friska och mår bra vilket också är viktigt för köttkvaliteten.

## Om Nibble Gårdsgris

Nibble Gård är en grisgård med egen växtodling öster om Västerås. Den odlade marken är 540 hektar. På gården finns 300 suggor som årligen föder ca 6500 grisar. Gården drivs av Sven-Erik Johansson tillsammans med sonen Magnus och hans sambo Lena. Man kan köpa Nibbles produkter här: <http://www.nibble.se/kontakt.html#butikersomsaljernibble>

## Om Svenskt Sigill

Svenskt Sigill är kvalitetsmärket som står för bra svensk mat och blommor. Ca 3 700 producenter runt om i landet följer de höga kraven på säkra livsmedel, god djuromsorg och minskad klimatpåverkan. Et av Svenskt Sigills bidrag till en hållbar värld är vår världsunika klimatcertifiering för livsmedel och blommor. Läs mer på [www.svensktsigill.se](http://www.svensktsigill.se)

För mer information, kontakta Anna Richert, Svenskt Sigill: [anna.richert@sigill.lrf.se](mailto:anna.richert@sigill.lrf.se) eller 08-787 53 73

Läs mer på [www.svensktsigill.se](http://www.svensktsigill.se)