

Artikler

Gilde er alltid 100% norsk og hva er fordeler med dette?



Det er en rekke med grunner til hvorfor en bør velge norsk kjøtt og fra Gilde. Her er åtte grunner til å velge norsk kjøtt fra Gilde.



1: Norsk landbruk er rent og naturlig

Norsk landbruk er rent og naturlig – og beitedyrene får frisk luft og grønne enger, - dette har vi mye av! Norge har også rikelig tilgang på friskt vann, noe som er mangelvare i mange land.

2: Høy kvalitet og god smak

Norsk Gildekjøtt er av ypperste klasse, takket være høyt kvalitetsfokus og strengt regelverk gjennom alle ledd i verdikjeden. Friske og sunne dyr gir god kjøttsmak og matopplevelse

Eminente fagsjefer jobber med kvalitet og smak i alle ledd.

3: Matttrygghet

I Norge har vi strenge regler som sikrer sporbarhet og trygg mat. Gilde legger svært stor vekt på matsikkerhet og har strenge rutiner og prosesser som sikrer sporbarhet. Både du og dine gjester kan være helt trygge på at alt kjøtt som er Gilde-merket kan spores tilbake.

4: Dyrehelse og dyrevelferd – vi har blant de friskeste dyrene i vedren og derfor også lavt antibiotika bruk

I Norge er vi så heldige at dyra våre er blant de friskeste i verden. Det kan vi blant annet takke flinke bønder gjennom mange generasjoner, gode rutiner på gårdene og et strengt regelverk for.

Friske dyr trenger ikke antibiotika, og derfor har vi også blant verdens laveste antibiotikabruk. Rutiner for dyrevelferd i hele verdikjeden er viktig for å sikre godt dyrehold.

5: Gilde er en del av et samvirke, og er eid av bonden. Kjøper du fra Gilde kjøper du fra lokale bønder og bidrar til lokale arbeidsplasser og levende bygder

Det er den norske bonden som eier Gilde, 16?300 lokale bønder fra hele Norge, som sammen sørger for trygg matproduksjon og gode opplevelser. Gilde er en del av samvirket Nortura, og har mottaksplikt. Nortura er derfor garantist og bondens sikkerhetsnett for at det skal være mulig?å drive kjøtt- og eggproduksjon over hele landet. På denne måten bidrar Gilde til å opprettholde arbeidsplasser og levende bygder i hele Norge, samtidig som verdiene blir i Norge.

6: Opprettholder natur- og kulturlandskapet – i det landet vi er så glad i

Beitedyrene holder natur- og kulturlandskapet i hevd, og man kan si at norske bønder driver aktiv "landskapspleie".? Et levende og levedyktig norsk landbruk med en blanding av små og store gårdsbruk gjør at vi i landet vårt har grønne dalsider, fjorder og elver omkranset av åker, eng og gårder. Rett og slett det som gjør Norge til det postkortlandet det er.

7: Beitedyrene bidrar positivt til biologisk mangfold – er en del av løsningen

Naturens mangfold og velfungerende økosystemer er en forutsetning for grunnleggende behov for ren luft og vann, samt næringsrik jord til å dyrke mat. Selv om Norge er blant landene med mest intakt natur, viser naturindeksen at naturmangfoldet vårt er betydelig redusert som følge av menneskelig aktivitet. Rødlista, som er en oversikt over truet natur, viser at 24% av de rødlistede plante- og dyreartene er avhengige av beitedyr. På denne måten er storfe og småfe på beite viktig for å opprettholde biologisk mangfold, og beitedyrene er en del av løsningen for å sikre dette.

8: Norsk storfe er blant verdensledende når det kommer til klima

Friske dyr, kombinasjonskyr, grasfôret og beitende storfe bidrar til at klimaavtrykket fra vår storfeproduksjon er lavere enn snittet i resten av verden.

I Norge har vi avlet frem den unike kombikua, som betyr at samme ku gir både melk og kjøtt. På denne måten får vi både lavere klimagassutslipp og bedre ressursutnyttelse.

Sist men ikke minst: norsk kjøtt er kortreist for oss som bor i Norge, og blir ikke fraktet "verden rundt".

Skal du velge kjøtt, velg norsk kjøtt og fra Gilde.



Les mer om

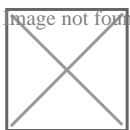


Artikkel

Visste du at drøvtyggere kan lage gull av gråstein?

Du vet kanskje at drøvtyggere spiser gress, eng, korn av lav kvalitet og andre planter som vi mennesker ikke kan eller vil spise?

Image not found or type unknown



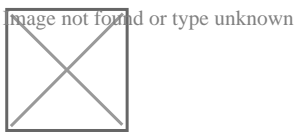
[Les mer](#)



Artikkel

Hvorfor er jern viktig?

Visste du at rødt kjøtt er en av de viktigste kildene til jern?



[Les mer](#)



Artikkel

Hva er vitamin B12, Kobalamin?

Hørt om kobalamin? Det er også kjent som vitamin B12. Vitamin B12 finnes kun i animalske matvarer, og rødt kjøtt og egg er gode kilder. Kroppen klarer ikke å lage vitamin B12 selv, og trenger derfor...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Artikkel

Landbrukets klimakalkulator

Målinger på gårdsnivå og hos den enkelte bonde skal vise vei til en mer klimavennlig norsk matproduksjon. Gilde med Nortura er helt sentral i landbrukets klimakalkulator, som er spesielt utviklet for...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)