

# MYCKET *gott* PÅ KÖPET

Att välja svenskproducerad mat för den goda smakens skull är gott nog. Men det finns många fler anledningar till att välja svenskt – alla de viktiga mervärden du får på köpet. De svenska äggen har återigen fått grönt ljus som klimatsmart råvara från Världsnaturfonden (WWF).



## MYCKET NÄRING TILL ETT LÅGT KLIMATAVTRYCK

Ägg har både ett lågt klimatavtryck och ett högt näringsinnehåll.



## SPÅRBAR OCH KONTROLLERAD LIVSMEDELSKEDJA

Den rosa checken du ser på äggets skal står för certifierad svensk äggkvalitet. Den garanterar att äggproduktionen uppfyller Sveriges hårda krav inom djurvälstånd, livsmedelssäkerhet, smittskydd och produktkvalitet.



## SALMONELLAFRIA

Salmonellafria ägg är resultatet av svenska äggproducenters mångåriga arbete för att säkerställa god hygien och kontroll genom hela produktionskedjan. Det innebär att du kan äta svenska ägg råa eller halvkokta utan risk för att bli sjuk.

## SKAPAR ARBETSTILLFÄLLEN

Svensk äggproduktion bidrar, genom spannmålsodlingen, till öppna landskap. På så vis skapas också viktiga arbetstillfällen, vilket är en förutsättning för en levande landsbygd.



## ANTIBIOTIKA- OCH GMO-FRITT FODER

Fodret till svenska höns är fritt från antibiotika, hormoner och syntetiska färgämnen. Svenskt hönsfoder är även GMO-fritt.



## VIKTIG DEL AV GÅRDENS KRETSLOPP

Svenska höns får ett foder som till största delen består av svenskodlat spannmål. Många av Sveriges äggbönder odlar också spannmål. Hönsens gödsel fyller en viktig funktion eftersom det används som näring till jorden. Det gör att äggproduktionen är en viktig del i gårdens kretslopp.

