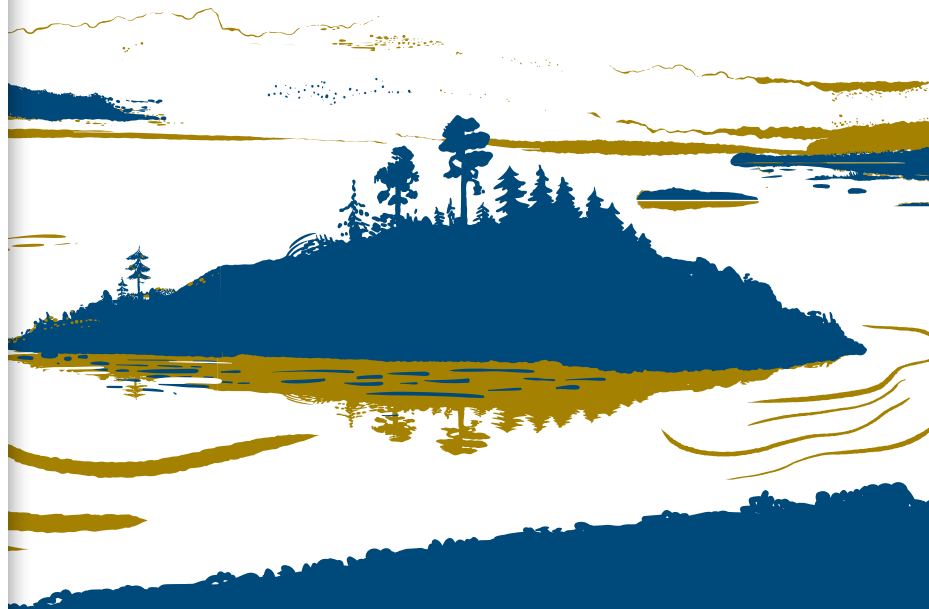




Atria®

FROM
FINLAND 

PURE RARE



Upptäck det smakrika finska köttet



Den finska naturens välfyllda skafferier

Precis som grannlandet Sverige har Finland höga krav på en etisk och hållbar köttproduktion som sätter djurhälsan i fokus. Men det är inte enbart den noggrant kontrollerade djurhållningen som gör finskt kött unikt. Landets natur och rika tillgång på gräs gör det idealiskt för djuruppfödning. Finlands jordar är friska och bördiga och de hundratusentals sjöarna erbjuder en outsinlig grundvattenförsörjning. Dessutom är Finland ett av de länder i världen med renast luft enligt Världshälsoorganisationen WHO.

Gräset som växer frodigt i Finlands karga arktiska klimat är det som i stort sett alla nötdjur hos våra 6 000 familjeägda Atria-gårdar äter. Under de ljusa sommarmånaderna får djuren ströva fritt och beta i lugn och ro. Gräsdieten är kornas naturliga föda och det märks inte minst i köttets utsökta smak. Den goda djurhållningen, som vi är väldigt stolta över, inkluderar naturligtvis även för våra grisar och deras lokalt producerade foder.

Det är alltså ingen slump att vårt kött uppskattas av både restauratörer och gäster på båda sidor om Bottniska viken. Och för att skryta lite, även av jurymedlemmarna i World Steak Challenge där vi återkommande nominerats. Vi hoppas att även du ska upptäcka det finska köttets kulinariska fördelar!





”Ett utmärkt alternativ till det svenska köttet”

Sebastian Madsen

Key Account Manager, Atria Out of Home.

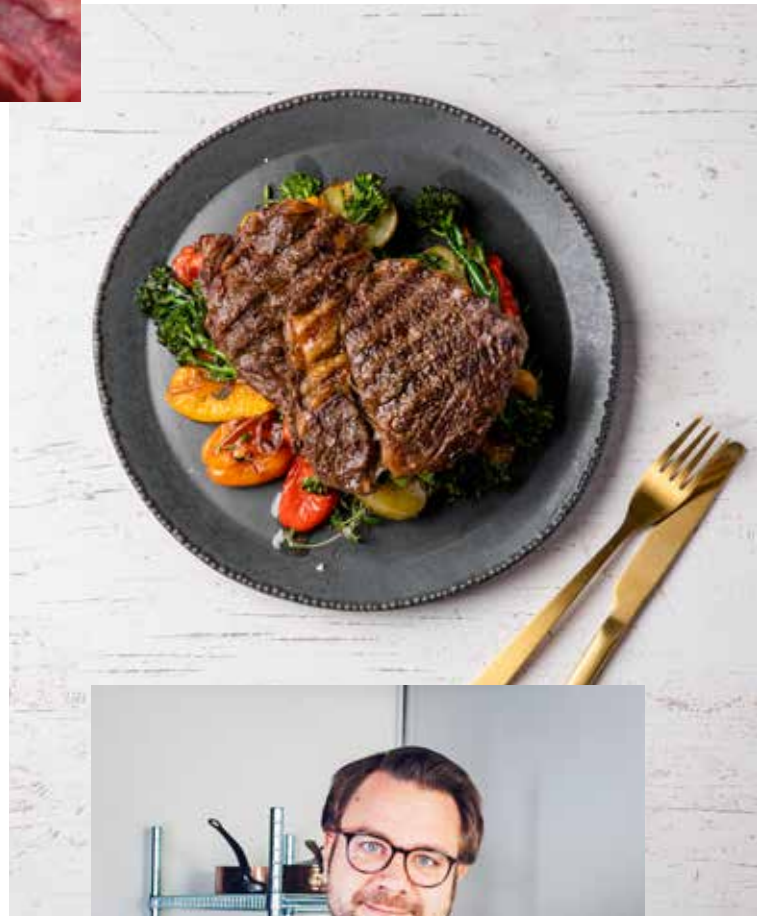
”Jag har jobbat med vårt finska kött sedan 2018 då jag började på Atria. Vid den tiden upplevde jag att det inte fanns någon riktig uppfattning om finskt kött i Sverige. Kött från andra länder kan folk ofta ha en förutfattad mening om, men det finska var som ett blankt papper.

Idag har kunskapen och intresset för finskt kött ökat, framför allt eftersom fler och fler insett att det är ett utmärkt alternativ till just det svenska köttet. Finland ligger långt norrut där det optimala sättet att använda marken på är att odla gräs och halm. Därför är det rätt så vettigt att ha djuruppfödning på de här breddgraderna.

Pure Rare är ett högkvalitativt kött som är spårbart ner till individnivå tack var märkning av djuren.

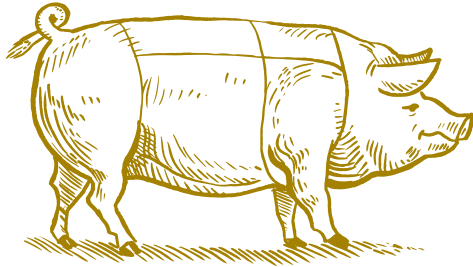
80 procent av nötköttet kommer dessutom från mjölkdjur. På så sätt tjänar djuret två syften vilket påverkar den totala hållbarheten i köttproduktionen.

Hos våra kunder är det finska köttet väldigt uppskattat och vi får mycket positiv feedback. Att finsk köttproduktion är så snarlik den svenska bidrar starkt till kundnöjdheten och att finskt kött idag inte längre är ett blankt papper.”



UNDER 2018, 2019, 2021, 2022 OCH 2023
DELTOG VÅR KUND I MEAT I WORLD
STEAK CHALLENGE MED ATRIA BEEF.
VARJE GÅNG HAR FINNSKT NÖTKÖTT
NOMINERATS SOM VÄRLDENS BÄSTA BIFF.

ATRIA GRIS

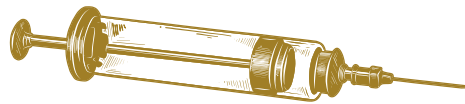


Den finska djurskyddslagstiftningen är strikt, men hos Atria följer vi ännu högre standarder. Våra gårdar är nämligen anslutna till det frivilliga hälsosystemet SIKAVA som reglerar allt från hygien till djurhälsa och välbefinnande.

I Österbotten och längs den finska kusten ligger de 200 utvalda familjegårdar som föder upp Atrias grisar. Samtliga är anslutna till SIKAVA. God djuretik och bra levnadsvillkor är viktiga hörnstenar i grisens liv som ökar välmåendet, minskar stress och reducerar behovet av medicinering.

Utfodringen av grisarna baseras på egenodlat spannmål, flytande kornprotein och ett tillskott från vår egen foderfabrik. Vi använder restprodukter från bland annat destillerier, bröd och chokladtillverkning.

ÅTTA GODA SKÄL ATT VÄLJA



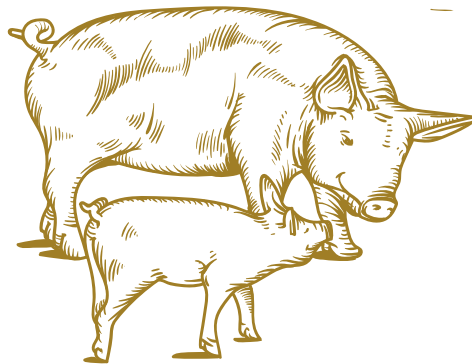
Djuruppfödning fri från antibiotika

Vår goda djurhållning och unika spårbarhet gör att Atria kan erbjuda 100% antibiotikafri, SIKAVA certifierad, uppfödning av gris.



100 % spårbart

Hos oss har varje djur ett eget id-nummer vilket betyder att köttet du köper är 100% spårbart.



Regler för djurhälsa och välbefinnande

Alla Atrias gårdar är anslutna till Ruokavirasto, som är den finska motsvarigheten till det svenska Livsmedelsverket. De två nationella hälsosystemen SIKAVA för gris och NASEVA för nöt har utvecklats av branscherna själva för att skapa gemensamma standarder.



Glada grisar har knorren kvar

I många andra länder kuperas grisarna för att undvika att stressade grisar biter varandra i svansen. Hos våra grisbönder behövs inte det. Istället hålls stressnivån nere genom att alla grisar - i enlighet med nationella regler - har halm att böka i, leksaker att tugga på och tillräckligt med plats så att de slipper trängas vid matträget. (Att kupa grisar är dessutom förbjudet i Finland.)

Lokalt foder

Våra grisars huvudproteinkällan är flytande kornprotein från ett lokalt korndestilleri i Koskenkorva.

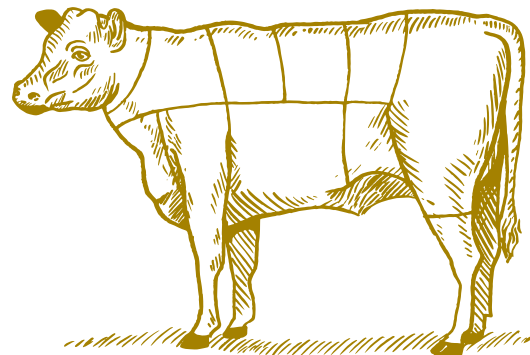


ATRIA NÖT

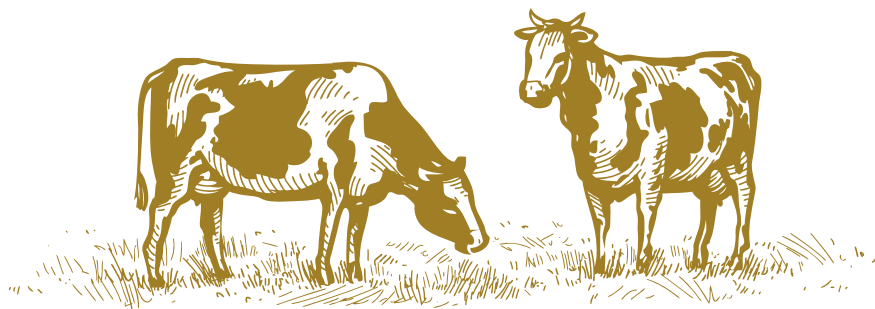
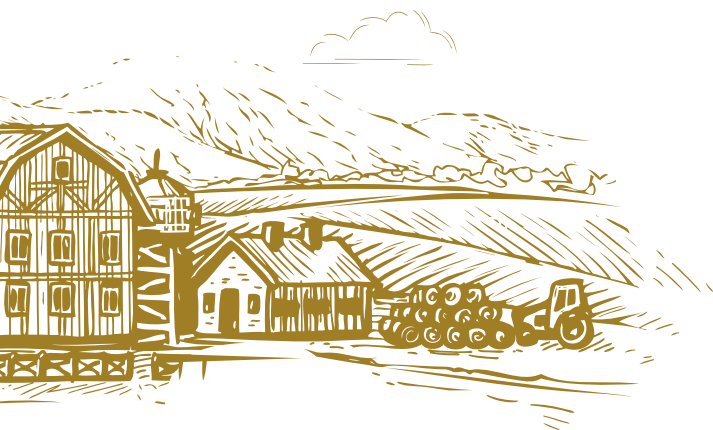
Finland är ett av de bästa länderna i världen för nötköttsproduktion. Sommartid kan djuren ströva fritt och beta gräs, och resten av året utfodras de med lokalt producerat ensilage och foderspannmål.

Atria samarbetar med ca 6 000 gårdar som föder upp nötkreatur för både mejeri- och köttproduktion. 80% av djuren som går till köttproduktion är av just mjölkkras. Oavsett om djuren går direkt till kött eller först används inom mejeriproduktion, föds de upp ansvarsfullt med djurhälsa i fokus.

Det finska frivilligsystemet NASEVA för nötkreaturshälsa är unikt. Alla aktörer – från bönder och veterinärer till kött- och mejeriindustrins återförsäljare – samarbetar för att främja utvecklingen av nötkreaturens hälsa och välfärd.



FINSKT KÖTT FRÅN ATRIA



Utebete

Merparten av Atrias nötkreatur betar ute hela sommaren eller går i lösdrift. Vår egen fodertillverkning A-Rehu förser majoriteten av våra gårdar med närodlat kvalitetsfoder.

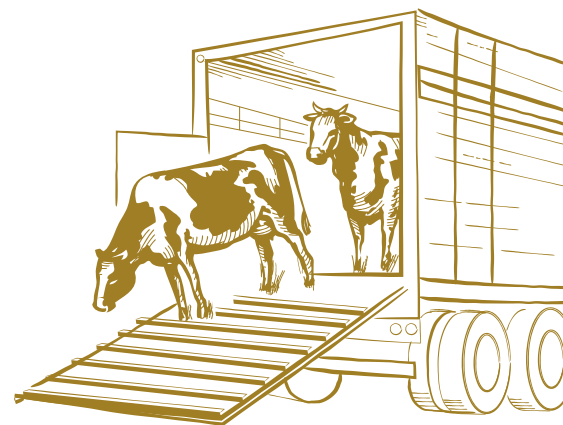
Sojafritt foder

Allt vårt nötkreaturfoder är 100% sojafritt.



Ansvarsfulla och miljövänliga transporter

Vi planerar våra transporter av djur och köttprodukter noga för att de ska vara så skonsamma och miljövänliga som möjligt.



Upptäck våra smakrika nyheter av både nöt och gris.



612559 PLUMA AV FLÄSK, FRYST

Rå, fryst pluma av fläsk, även kallad kotlettkappa. Detaljen sitter ganska långt fram på ryggen, ovanpå kotletten och karrén. Pluma är en marmorerad, saftig och mångsidig muskel perfekt att grilla eller steka. För bästa resultat, bryn köttet i en panna och tillaga till önskad innertemperatur i ugnen.



614133 FLAP STEAK AV NÖT, KYLD

Rå, kyld flap steak av nöt. Membranfria muskler från nötets flank. Flap steak är smakrik och mör när det tillagas ordentligt, gärna skuren i biffar eller bitar.



614130 SKIRT STEAK AV NÖT, KYLD

Rå, kyld skirt steak av nöt. Skirt steak behöver bara snabb tillagning på grill eller i panna. Låt vila minst 15 minuter och skär sedan tunna skivor. Smakar bäst som medium rare och som mest medium. Utmärkt kött i till exempel tacos eller steak sandwiches.



614520 PETITE TENDER AV NÖT, FRYST

Rå, fryst petite tender av nöt. Petite tender är en detalj som sitter mellan skulderbladet och frambenet och som namnet antyder är den liten och mör. Den tillagas mestadels hel genom att steka den i en så het panna som möjligt, så att köttet får en hårt, brynt yta men förblir rött inuti.



8885 RYGGBIFF AV NÖT, GARANTERAT MÖR

Rå, kyld ryggbiff av nöt från ungtjur. Mognad under kontrollerade förhållanden (-1 °C) i sex veckor, garanterat mör. PH-värde är 6,0 eller lägre. Putsad, utan fettkappa och muskelsträng. Utmärkt råvara för helstekning eller biffar, men även för råa rätter som tartar och carpaccio.

SORTIMENT

FLÄSK		Förvaring	Innerfrp	Ytterfrp
612559	Pluma av fläsk, fryst	Fryst	ca 1,3 kg	ca 15,6 kg
8800	Fläskfilé	Kylt	ca 0,5 kg	ca 13 kg
2556	Fläskfilé, fryst	Fryst	ca 0,5 kg	ca 13 kg
8814	Fläskkotlettråd, benfri 1660	Kylt	ca 3 kg	ca 15 kg
2979	Fläskkotlettråd, benfri 1660, fryst	Fryst	ca 2,3 kg	ca 16,1 kg
2804	Fläskkarré, benfri ca 2,5kg	Kylt	ca 2,3 kg	ca 13,9 kg
2893	Kamben av fläsk 570-680g, fryst	Fryst		13,6 kg
2884	Kamben av fläsk 510-570g, fryst	Fryst		13,6 kg
2975	Revben (spareribs) av fläsk, fryst	Fryst		13,6 kg


NÖT		Förvaring	Innerfrp	Ytterfrp
614133	Flap steak av nöt	Kylt	ca 2 kg	ca 16 kg
614130	Skirt steak av nöt	Kylt	ca 1,6 kg	ca 19,2 kg
614520	Petite tender av nöt, fryst	Fryst	ca 1 kg	ca 18 kg
8813	Oxfilé 1,8kg+	Kylt	ca 1,8 kg	ca 14,4 kg
8885	Ryggbiff av nöt, garanterat mör	Kylt	ca 5 kg	ca 15 kg
3022	Ryggbiff av nöt, u kappa 4,0kg+	Kylt	ca 4,8 kg	ca 14,4 kg
8846	Ryggbiff av nöt, m kappa, premium plus	Kylt	ca 3,5 kg	ca 14 kg
8847	Ryggbiff av nöt, m kappa, premium	Kylt	ca 4,75 kg	ca 14,3 kg
3023	Entrecôte av nöt 2,5kg+	Kylt	ca 2,5 kg	ca 15 kg
8845	Entrecôte av nöt, premium	Kylt	ca 3 kg	ca 12 kg
8841	Entrecôte av nöt, premium plus	Kylt	ca 3,2 kg	ca 12,8 kg
3043	Rostbiff av nöt	Kylt	ca 2 kg	ca 14 kg
8808	Picanha av nöt	Kylt	ca 1 kg	ca 6 kg
8839	Picanha av nöt	Kylt	ca 1,6 kg	ca 9,6 kg
8807	Rostas av nöt	Kylt	ca 0,9 kg	ca 5,4 kg
4063	Rulle av nöt	Kylt	ca 2,5 kg	ca 15 kg
3042	Fransyska av nöt	Kylt	ca 5 kg	ca 15 kg
3041	Innanlår av nöt	Kylt	ca 4,7 kg	ca 14,2 kg
8888	Flankstek av nöt	Kylt	ca 1,5 kg	ca 15 kg
8803	Högre av nöt	Kylt	ca 4,8 kg	ca 14,4 kg
4563	Hanger steak av nöt, fryst	Fryst	ca 2 kg	ca 10 kg
516	Oxkind, fryst	Fryst	ca 2 kg	ca 14 kg
8886	Loin ribs av nöt, fryst	Fryst	ca 2 kg	ca 10 kg

Mer info om våra produkter:



Atria® FROM
FINLAND

PURE RARE



Finland ett av de länder i världen med renast luft.*
Tillsammans med landets arktiska klimat, bördiga jordar
och hundratusentals sjöar skapar det en idealisk miljö
för djuruppfödning. Här strövar nötdjuret fritt och betar
färskt gräs under sommarmånaderna medan grisarna äter
sig mätta på närodlat näringsrikt foder. Det är den enkla
formeln bakom ett kött med förstklassig kvalitet och utsökt
smak. Det är Atria PURE RARE.

*Källa: WHO

VILL DU VETA MER:

Sebastian Madsen
Key Account Manager
072-216 52 66
sebastian.madsen@atria.com

Läs mer på: www.atria.com