**naturbeteskött i alla coop butiker**

**Igår meddelade Coop att de introducerar ett nytt sortiment av Svenskt Sigill Naturbeteskött i alla sina butiker med start vecka 15. Naturbetesmarkens artrikedom gör den till en av de absolut viktigaste markerna för att säkerställa den biologiska mångfalden. Det största hotet mot biologisk mångfald i Sverige är att det är för få djur som kan beta dessa ängar.**

Under lång tid har konsumenter, med miljörörelsen i spetsen, efterfrågat mer garanterat naturbeteskött i butik och nu kommer det att finnas i större skala. Debatten idag handlar mycket om att minska vår köttkonsumtion för klimatets skulle men vi måste också äta mer av det köttet som gör verklig nytta för vår miljö, vilket naturbetesköttet gör.

* Vi firar verkligen! Det är en väldigt bra dag för både de utrotningshotade arterna som behöver naturbete och för bönderna som jobbar för att hålla dessa marker öppna, säger Britt Rahm, VD på Svenskt Sigill.

**SVENSKT SIGILL NATURBETESKÖTT ÄR GARANTERAT**

Kött som bär märket Svenskt Sigill Naturbeteskött är kontrollerat av en oberoende revisor. Detta innebär att du kan känna dig trygg med att det kött du äter kommer från ett djur som betat på riktigt naturbete.

**NATURBETESMARKER MINSKAR**

Naturbetesmarker är permanenta gräsmarker som tillhör de mest artrika markerna i Sverige. Här bor många av de mest utrotningshotade växterna, insekterna och fåglarna. Naturbetesmarkerna har skapats av djurens mular och behöver betas ordentligt för att dessa arter ska finnas kvar. Tyvärr minskar naturbetesmarkerna kraftigt varje år och detta är ett av de största hoten mot den biologiska mångfalden.

**DJUR SOM MÅR BRA**

Djur som betar på naturbetesmarker lever ett gott och naturligt liv under uppväxttiden. De ska beta på naturbetesmarker minst halva betesperioden.

**GOTT KÖTT AV FIN KVALITET**

Naturbeteskött har en högre halt av Omega-3- fettsyror som påstås ha positiva effekter på människors hälsa. Köttet ska möras i minst två veckor och djuren ska vara väl slaktmogna innan slakt vilket ger ett välsmakande, mört och extra saftigt kött till dig som konsument.

**Kontaktinformation:**

Britt Rahm, VD Sigill kvalitetssystem

08-787 53 71

[britt.rahm@sigill.se](mailto:britt.rahm@sigill.se)

Svenskt Sigill – hållbarare produktion av mat och blommor.