

Vårt svenska skaffereri.



Bra mat från
Lantmännen

Vårt svenska skaffereri

Vi är Lantmännen. 20 000 svenska bönder som plöjer, harvar, sår och skördar. Allt från vete, havre, råg och korn, till bönor och ärtor. Miljontals ton, varje år, som förädlas till massvis med olika produkter som du kan njuta av. Så oavsett vilken produkt från Lantmännen du väljer, så väljer du att stötta det svenska lantbruket och hjälper till att fylla det svenska skafferiet för en lång tid framöver.



Med vårt odlingsprogram
Klimat & Natur kan bönder
runtom i Sverige göra
klimatsmarta åtgärder
och minska sin klimat-
påverkan med 30%.

Svenskt mjöl sedan 1929

Mjöl ligger oss varmt om hjärtat. Mjöl är ju grunden till väldigt många goda saker. Lantmännens mjöl odlas över hela Sverige och blir färdiga produkter i våra kvarnar i Malmö och Strängnäs. Här testar också våra mjölnare varje parti så att vårt mjöl alltid håller den goda kvalitet som det är känt för. Men vårt ansvar sträcker sig faktiskt lite längre än så. Till exempel genom vårt odlingsprogram Klimat & Natur med åtgärder för biologisk mångfald och minskad klimatpåverkan.



Svensk havre, frukostens bästa vän

En riktigt bra frukost är svår att slå. Riktigt bra havre är inte heller så lätt att överträffa. Och i Mälardalen, där vågar vi påstå att Sveriges mest oslagbara havre odlas. Här är förhållandena perfekta, och därför odlas en stor del av vår havre här. Sen tar vi havren till vår kvarn i Järna där de valsas till havregryn, fyllt med fiber och med 100% fullkorn. Men det är inte allt. Skalen från vår havre gör vi faktiskt om till bränsle som sen driver hela fabriken samt en del bostäder i närheten av fabriken.




**100%
svenskodlad.**

Valsas till havregryn
i Järna.

Skalen blir
till bränsle för
fabriken.





När vi gör
pannkakor gör
vi dem på mjölk,
ägg och mjöl från
Sverige.

Vår svenska favorit

En gyllenbrun klassiker. Finns det något enklare att älska än en pannkaka? Vårt sortiment sträcker sig från det tunna originalet till den fylliga raggmunken, och mer däremellan. Gjorda på mjölk, ägg och mjöl från Sverige, stekta i svensk rapsolja och tillagade i vår pannkaksfabrik i Laholm är våra pannkakor en självklar del i det svenska skafferiet.


Det svenska baljväxtriket

Fler och fler väljer idag vegetariskt och baljväxter har kanske aldrig varit en så självklar del av svensk matlagning som idag. Men för Lantmännen är varken bönor eller ärtor något nytt. I den kalkrika marken på Öland odlar vi svarta, vita, bruna och kidneybönor. Tillsammans med våra gula ärtor från bland annat Östergötland kan du vara trygg med att du får närodlade råvaror när du väljer våra produkter.

Svarta, vita,
bruna och
kidneybönor
från Öland.



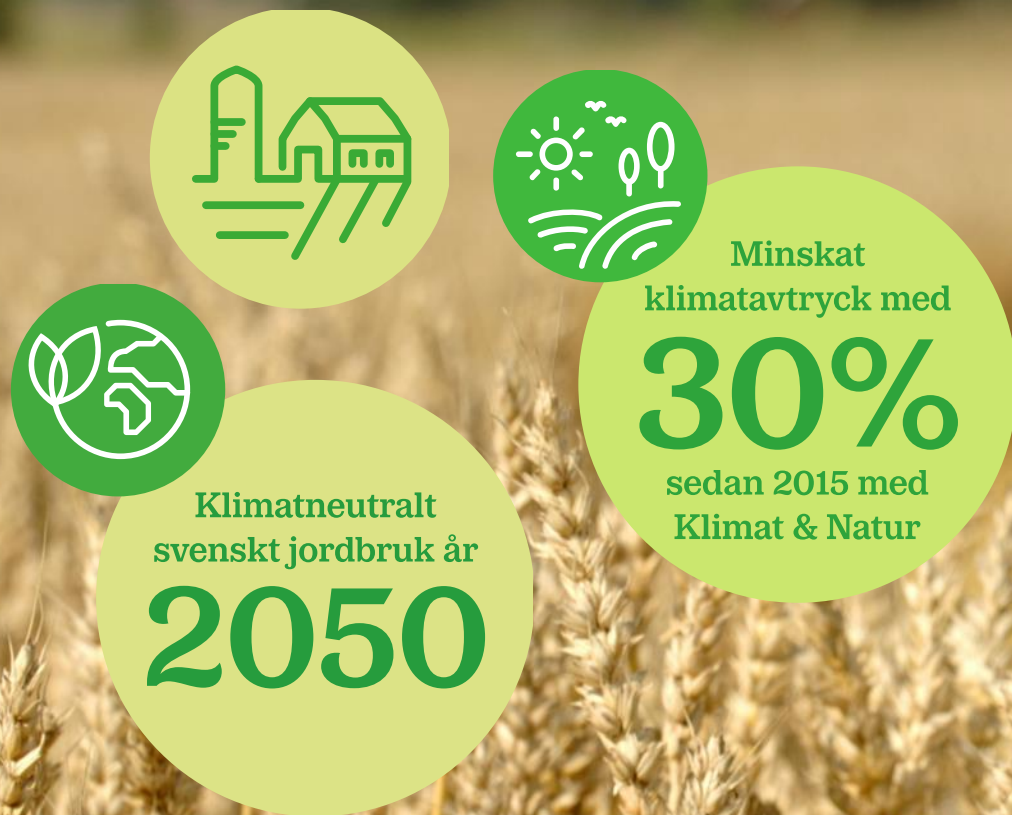
Gula
ärtor från
Östergötland.



Pasta med 3,5%
fiber, durumvete från
Gotland och tillverkad
i vår pastafabrik
i Järna.

Italienska på svenska

Spaghetti, tagliatelle, farfalle, penne. Det sägs att kärt barn har många namn, och när det kommer till pasta förstår vi verkligen varför. Vi har faktiskt själva lagt till ett på listan: Gotlandspasta. Världens enda helt svenska pasta. Gjord på 100% gotländskt durumvete och tillverkad i Järna. Det må ha sitt ursprung i andra delar i världen, men idag är pasta en självklar del av det svenska skafferiet.



Vikten av svenskt lantbruk

Svenskt lantbruk är en klimatsmart förebild
*Vi har en historia av att jobba mot miljömål
och en tydlig agenda framåt.*

Minskat klimatavtryck med 30% sedan 2015
*Med Lantmännens program Klimat & Natur minskar
vi utsläpp och främjar biologiska mångfalden.*

Klimatneutralt svenskt jordbruk år 2050
*Lantmännens målsättning är att skapa
förutsättningar för en hållbar primärproduktion med
halverad klimatpåverkan vart tionde år, för att nå
klimatneutralitet 2050.*

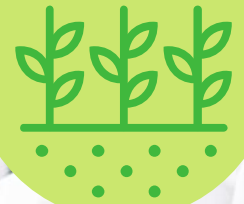
Varför bör vi jobba mot en hög självförsörjnings grad?

Det går snabbt mellan jord och bord
*Svenskodlad mat minskar behovet av import vid kriser.
Därmed får vi även ett minskat behov av transporter.*

Sverige har bra mark, bra klimat och bra bönder
*Tillsammans effektiviserar vi jordbruket
för framtiden och använder den åkermark vi har.*

2050 kommer 10 miljarder människor behöva mat
Vi behöver möta behoven med ökad produktion i Sverige.

Lantmännen
Cerealia
Henrik Bergström



2050 ska

10

miljarder människor
födas



Svenskt klimat



Bra för klimatet

Bra klimat och bra metoder

Mycket som vi importerar kan vi odla

Mycket av det gröna protein vi importerar från Asien kan vi odla i vårt klimat. Likaså durumvete som vanligen växer vid Medelhavet.

Svenskt klimat = Bra klimat

Vårt milda klimat kräver väldigt lite växtskyddsmedel och bevattning. Detta innebär att vi minskar risken för kemrester i både miljön och i våra färdiga produkter.

Innovationskraft och höga mål

Globalt sett ligger svenska lantbrukare långt fram med teknik och jobbar mot högt uppsatta miljömål.

Vi behöver våra svenska bönder

När du köper produkter från Lantmännen stöttar du Sveriges bönder och minskar onödig import.

Åker och betesmark
bidrar till

**öppna
landskap**



Livsmedelsproduktionen
är viktig för
**en levande
landsbygd**



Varför ska vi välja Svenskt?

*Det finns många anledningar till varför du bör välja svenskt.
Några av dem är:*

God djurhållning

*Sveriges bönder har en lång tradition av god djuromsorg med
låg antibiotikaanvändning. I våra pannkakor hittar du både
svenska ägg och svensk mjölk.*

Öppna landskap

*Åker och betesmarker bidrar till öppnalandskap vilket
uppskattas av många inte minst sommartid. Det öppna
landskapet bidrar även till den biologiska mångfalden där
många växter och djur kan leva.*

Sveriges sysselsättningsgrad

*Livsmedelsproduktionen är viktig för en levande landsbygd,
dels ur ett ekonomiskt perspektiv men också miljömässigt och
socialt.*