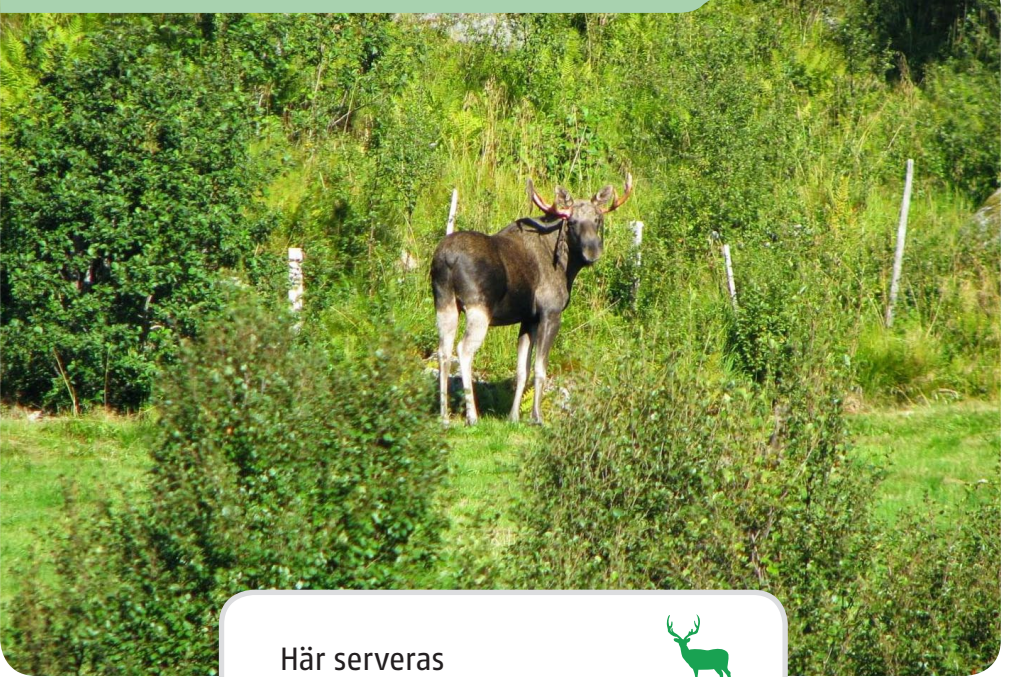




Södertälje
kommun



Här serveras



**Viltkött från
närområdet**



Vildsvinsungar

Klimatsmart viltkött

I Sveriges skogar finns det gott om vilda djur som älg, hjort, rådjur och vildsvin. Viltstammen är livskraftig och lagstiftningen ser till att jakten regleras så att antalet djur hela tiden är i balans med naturen.

Att äta vilt är inte så vanligt i de flesta hushåll i Sverige. Av den totala köttkonsumtionen i vårt land svarar viltkött för mindre än 5%. Älgekött är den helt dominerande produkten, men även vildsvin och annat klövvilt är en viktig nationell resurs.



Vuxet vildsvin



DeVilda

Konsumenterna efterfrågar allt mer ett närproducerat kött som är välsmakande, miljövänligt, giftfritt och hälsosamt. DeVilda AB i Järna ser en stor potential i den snabbt växande vildsvinsstammen och annat vilt i närområdet. Företaget har en modern anläggning för att ta hand om viltkött från detta område, vidareförädla det och bygga direkta relationer till konsumenter, livsmedelshallar, restauranger och storkök.

Anläggningen har projekterats i samråd med Livsmedelsverket som

godkänt hanteringsmetoder och kontrollsystem.

Korta transporter och hygienisk hantering med hela produktionen samlad under ett tak ger en rationell anläggning. Traktens jägare har därmed en säker avsättning för de djur de inte själva konsumerar. Drottningsholms Slottsförvaltning med bl a Tullgarns jaktområde, samt flera andra större markägare och jakt-arrendatorer i vår region, liksom Södertälje kommun, levererar till DeVilda.



Interiör från DeVilda

FAKTA

Den svenska vildsvinsstammen växer mycket snabbt, inte minst i östra Sörmland. Inom en radie av 30 km från Ytterjärna fålls cirka 700 vildsvin årligen.

De bökande vildsvinen förorsakar dock problem för jord- och skogsbruk. Därför har viltvård med ökad avskjutning av vildsvinsstammen blivit mer och mer nödvändig.





Viltkött är miljövänligt, hälsosamt och klimatsmart

Viltköttet är ett miljövänligt och sunt kött som produceras naturligt i våra skogar. Djuren lever fritt och väljer själva vad de äter. Till skillnad från mycket av köttet från tamdjur är det fritt från antibiotika, färgämnen och andra tillsatser.

Viltkött är vitamin- och mineralrikt och dessutom magert. Kött från vilt är i många fall vida överlägset kött från tamdjur, som kan framleva sina liv i storproduktion med långa transporter både före och efter slakt. Det är dags att lyfta fram viltköttet som hälsosam, miljövänlig och klimatsmart mat.



**Södertälje
kommun**