



# HÅLLBART in i framtiden – mat från gården med eget ekologiskt KRETSLOPP



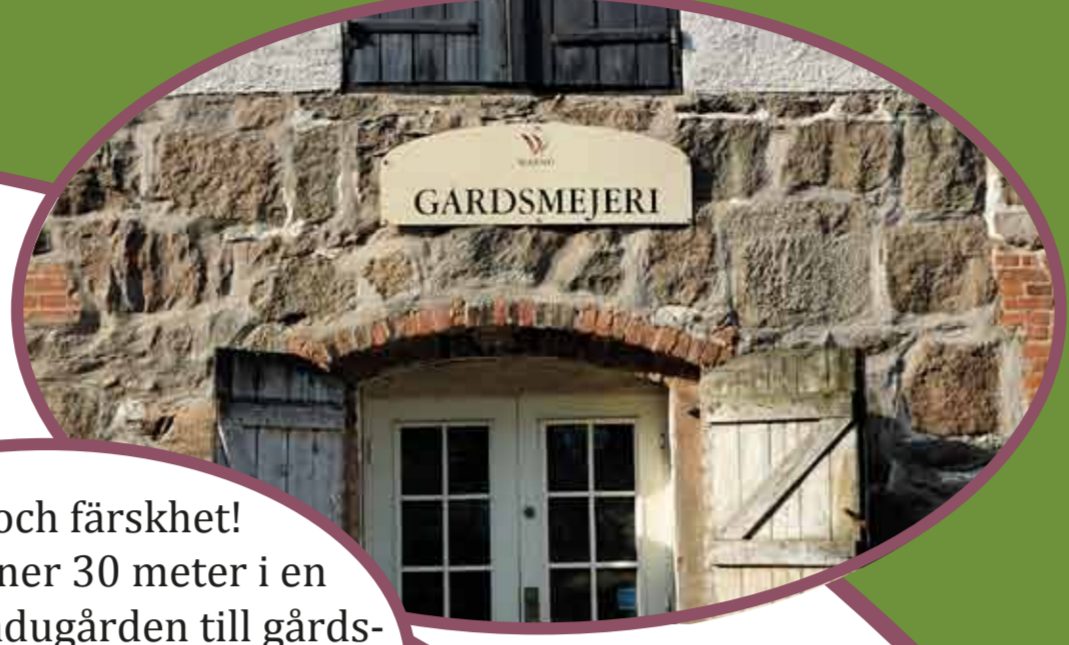
Våra förpackningar består till största delen av kartong från trä. Vi har eget FSC-certifierat skogsbruk på Wapnö. Med skogsbrukets årliga tillväxt kan vi ta fram förpackningar som täcker vårt totala behov av förpackningar.



Wapnö Miljökött® - ett nötkött som är klimatkompenserat i gårdens kretslopp. Nötkött från gårdens frigående kvigor, kokvigor och kor uppfödda med största möjliga omsorg. Genom djurens kön, ålder och omsorgsfulla skötsel når vi köttets fulla potential. Ansökan om eget gårdsslakteri är under prövning.



Närhet och färskhet! Mjölken rinner 30 meter i en ledning från ladugården till gårdsmejeriet. I mejeriet tar vi på ett varsamt och hantverksmässigt vis fram våra mejeriprodukter.



Förnyelsebar energi från gårdens biogasanläggning, som är Sveriges mest miljö- och energieffektivaste tack vare bra gödsel från djuren och att vi ligger i framkant när det gäller tekniken. Värme till kyla via absorptionsteknik ger en kylvätska på ca -10 grader och förser mejeri, gårdssaluhall och kommande slakteri med kyla. Den kyler även ner mjölken vid mjölkningen, där vi utvinnet "mjölkvärmen". Biogasen producerar tre miljoner kWh el per år och 6 miljoner kWh värme och kyla.



FÖRNYELSEBAR ENERGI

Allt som rötas i biogasen kommer från Wapnö Gård, där gödseln står för den största andelen. I rötningsprocessen omvandlas ca 3000 ton till energi och kvar blir ca 40,000 ton högvärdig växtnäring till växterna på våra åkrar.



BIOGÖDSEL

Vårt växthus värms upp av gårdens biogas. Ökad användning av bioenergi är viktigt i arbetet för minskad klimatpåverkan och Co2-neutralitet



## DJUREN I CENTRUM



0102 Stoja

Härproducerat® - råvara och förädling på samma gård. I vårt gårdsmejeri använder vi bara mjölk från gårdens kor. Till våra kött & charkprodukter använder vi kött från gårdens hondjur. I vårt växthus odlar vi grönsaker till vårt kök och saluhall. Allt i gårdens kretslopp.

Wapnös djur är alltid frigående. De går fritt omkring inomhus och ute på bete under sommaren. Djuren äter foder från gården. För att få hållbara djur med bra kött och mjölk använder vi fyra olika raser. Genom djuren får vi en naturlig växtföljd som gör att vi bibehåller åkerens bördighet, minimerar växtföljdsjukdomar och landskapet hålls öppet. Djuren bidrar till biologisk mångfald.

Wapnö Gård har i sin vision jorden som den viktigaste resursen för att skapa hållbart in i framtiden. Åkern ska producera hälsosam mat till människan i staden och åt djuren på gården. Odlingen skall ske på ett energieffektivt vis och med växten som ett redskap för att skapa minimala insatser av energi.



Djuren på Wapnö äter ingen soja, eftersom sojaodlingarna skövlar regnskog i Sydamerika, världens lunga. Raps är det protein vi använder till våra djur. När vi får fram raps från falten skall den pressas så att djuren inte utfodras med för mycket fett. Denna rapsolja blir vår restprodukt och den ser vi en möjlighet att framställa RME drivmedel för att köra våra fordon med. Ett steg mot ett fossilfritt företag.



På Wapnö odlar vi Härodlat® foder till korna och kalvarna och vete och speltvete till Wapnö Vetemjöl och Dinkelmjöl. Våra fält har inte gödslats med stadens slam på över 25 år och vi har mycket låga kadmiumhalter i vår mark och spannmålsprodukter.



Gårdens eget kretslopp ger oss möjlighet att märka våra förpackningar med mjölkningstid. Så nära är korna!



På Wapnö har vi en egen källa från Magnus Stenbocks tid. På tolv meters djup har vi ett artesiskt vatten som håller utmärkt kvalitet. Det är bara att buteljera och dricka precis som det är. I ett odlingslandskap är det viktigt att vara rädd om vattnet då det är en viktig resurs i kretsloppet. Att ha ett eget vatten utan tillsatser eller bearbetning är vi stolta över.



Njut av Härproducerat® och att du är en del i gårdens kretslopp. Fråga efter Wapnöprodukter i din butik!



Wapnö är en öppen gård. Ta del av gårdens kretslopp; fälten, korna, kalvarna, mjölkningen, gårdsmejeriet och förnyelsebar energi. Hit kan du också komma på konferens, visningar, bröllop, julbord, betessläppardag 1 maj, mässor m.m. I vår restaurang och Gårdssaluhall njuter du av gårdens mat. Bo över i vårt Gärdshotell som är Green Building certifierat. Läs mer på [www.wapno.se](http://www.wapno.se)

När du besöker Wapnö Gård kan du gå på gårdens åkrar, känna doft av mylla, köra traktorn, uppleva djurens välmående, äta och dricka gårdens smakfulla och nyttiga produkter och hålla dig varm med gårdens förnyelsebara energi. Wapnö är sant.

