

Polarbröds proteinstrategi.



Sex riktlinjer vi använder oss av i valet av protein:

1



Växtriket är grunden

Mer grönt och mindre kött.

2



Mängden spelar roll

När vi använder animaliska råvaror är det välavvägda proportioner mellan dessa och växtbaserade ingredienser. Grönsaken är huvudrätten, protein är tillbehöret.

4



Inspirera till andra val

Vi har extra fokus på bra proteiner som idag äts mer sällan. Exempelvis ägg, vilt och baljväxter.

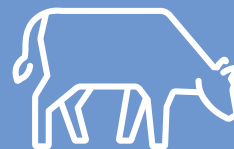
5



Välj beprövade råvaror

När vi använder processade proteiner ska vi ha bra kunskap om ingredienserna och kan stå bakom dess tillverkningsprocesser. Därför avvaktar vi exempelvis insekter tills de blivit mer beprövade ur både ett miljö- och hälsoperspektiv.

3



Välj grönt och gult kött

Vi utgår ifrån WWF:s Köttguiden och väljer bara proteiner som märks som gröna och gula och därmed är bättre för miljön. Exempelvis viltkött, svenskt EU-ekologiskt nötkött, ägg, ost, gris-, kyckling- och lammkött som är KRAV-certifierat.

Läs mer på wwf.se/kottguiden

6



Bara grön fisk

Vi utgår ifrån WWF:s Fiskguide och väljer bara fisk som är på den gröna listan där bestånden är rikliga och fisket och odlingarna sköts på ett mer hållbart sätt.

Läs mer på wwf.se/fiskguiden

Polarbröds långsiktiga mål är att vara 100% hållbara 2022.

I den målsättningen ingår det också att de råvaror vi använder oss av ska vara hållbara. Hur mycket och vilka proteiner vi äter har en stor påverkan på klimat och miljö, och det är viktigt att vi rör oss mot mer hälsosamma och miljövänliga alternativ. Med det som bakgrund har vi tagit fram en proteinstrategi; en guide för hur vi alla kan göra bättre val med mindre påverkan på vår planet.

Vi utgår alltid från den strategin när vi utvecklar nya produkter, tar fram recept och mackor, när vi planerar inköp av råvaror och i vår kommunikation. Den guidar oss även i t.ex. sponsring och när vi anordnar evenemang. Vår förhoppning är att den också kan inspirera och hjälpa dig i vilka proteiner du använder hemma.

Vi tar hjälp av de som vet mest.

Våra riktlinjer utgår både från Livsmedelsverkets (LMV) kost- och miljörekommendationer och Världsnaturfondens (WWF) kött- och fiskguider. LMV:s riktlinjer syftar till att minska köttkonsumtionen genom mindre chark, rött kött, godis, läsk, snacks och kakor och istället mer av växtbaserad mat som baljväxter, frukt och grönt. WWF:s guider placerar kött och protein i röda, gula eller gröna kategorier utifrån klimatpåverkan, biologisk mångfald, bekämpningsmedel, djurvälstånd och antibiotikaanvändning. Fisk kategoriseras efter beståndets tillstånd, fiskeredskapens ekologiska påverkan, fodrets ursprung (för odlade arter) och påverkan på den omgivande miljön.