

## God samvittighed på juleandens vegne

*De økologiske, fritgående ænder fra Dansk And har levet otte uger med god plads omkring sig og adgang til økologisk foder både indendørs og ude. Køb dem ferske eller frosne som hele ænder eller i udskæringer, så alle smånisserne omkring julemiddagsbordet kan få det stykke, de bedst kan lide.*

Økologisk, fritgående and har et lidt friskere rap end den almindelige juleand. Og frem til jul ligger der dejlige økologiske, fritgående ænder på køl og frys i alle større supermarkeder over hele landet.

Takket være et samarbejde mellem Rose Poultry, der bl.a. er kendt for sine økologiske kyllinger, og opdrættersammenslutningen Dansk And, er turen på økologiske andefødder fra jord til bord blevet sat effektivt i system, uden at der er givet køb på økologien og dyrevelfærden. Et bevis på, at økologi og rationel produktion og distribution bestemt ikke er uforenelige størrelser.

De økologiske, fritgående juleænder har hver haft mindst en kvadratmeter plads at udfolde sig naturligt på i voksehuset og de tilhørende, udendørs arealer. Drikkevand og økologiske foder serveres både indendørs og på arealerne. Der er masser af ren strøelse på gulvene. Og ved slagtetid efter otte ugers økologisk opfostring med fuldt fokus på dyrevelfærden har ænderne udviklet en rigtig god kødfylde og vejer 2.400-3.000 gram i slagtet tilstand.

De økologiske, fritgående juleænder findes både frosne og ferske. Og der er frit valg imellem hele ænder og pakker med forskellige udskæringer, herunder som noget helt nyt også forstegte andebryststeg og andelår. På den måde tilgodeses både økologien og danskernes stadig mere individuelle traditioner omkring det smukt pyntede julemiddagsbord. For eksempel foretrækker mange små julenisser at få et lår med sprødt skind at gnave. Hvis der er mange smånisser med til julefest, kan det være en god ide at supplere den hele and til de voksne med en pakke lår til de små.

Hvad enten kokkenissen vælger hel and eller udskårne favoritstykker er smagen den samme, simpelthen fornemme, når der står økologisk, fritgående and fra Dansk And på pakningen. Den ekstra gode andesmag skyldes, at ænderne har haft plads til at bevæge sig på og dermed omsætte det økologiske kvalitetsfoder til muskelmasse og et ikke for markant fedtlag.

Måske smager økologisk, fritgående and også lidt bedre end en almindelig and, fordi alle nisserne omkring julebordet ved, at anden havde et sundt liv med plads til at udfolde sig naturligt.

*Nærmere informationer fås hos Marketing- og innovationschef i Rose Poultry, Anne Gitte Elbronn, på telefon 99 95 95 95 eller e-mail: [age@rosepoultry.dk](mailto:age@rosepoultry.dk)*

**Billedtekst:** Rose Poultry og Dansk And har sørget for, at der i år er økologiske, fritgående juleænder i alle større supermarkeder over hele landet.

