

FRÅN JORD TILL BORD

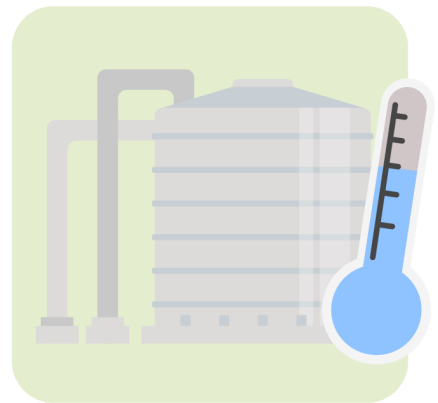
Vad händer egentligen från det att mjölken lämnar kon till den kommer till ditt mjölkglas? Här får du följa mjölken på färden!



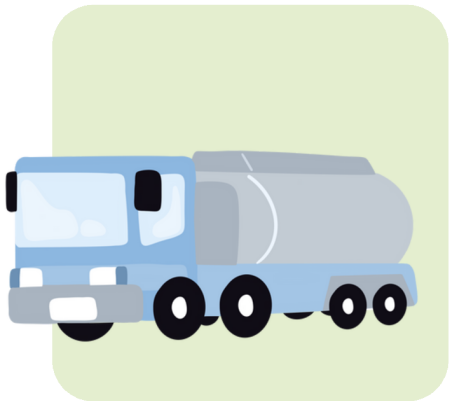
Bonden ser till att djuren har det bra. Svenska bönder är bland de bästa i världen på att ta hand om sina kor.



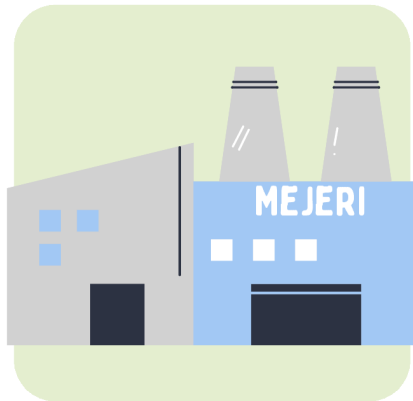
Kon mjölkas på gården. Idag är det vanligt att bonden har en mjölkrobot. Det kan bli mellan 30-60 liter mjölk från en ko per dag.



Mjölken från kossan samlas i en tank och kyls ner till 4 grader Celsius för att hålla sin kvalitet.



Mjölkbilen kör mjölken till mejeriet där den pumpas in i kylda silotankar och förvaras tills den ska processas och förpackas.



På mejeriet genomgår mjölken olika processer som separering, standardisering, homogenisering och pastörisering. Detta för att ta bort skadliga ämnen, säkerställa god smak och konsistens, rätt näringshalt och bra hållbarhet.



När produkten är klar och förpackad skickas den iväg för att säljas i butik och tillslut hamna på ditt bord.