

Kontaktinformation

Uppfödare:

Per Erik Hansson
Svenningstorpsvägen 54

263 91 Höganäs

042-348187

0709-525800

Försäljning:

Anna Eklund

042-383273

0709-568475

anna@miljoochmarknad.se



Kullagris

Kött från korsning vildsvin – gris
KRAV-certifierat



Kullagris är ett nystartat samarbete mellan Per Erik Hansson, ekologisk grisuppfödare & Anna Eklund, agronom och marknadsförare. Vår ambition är att kunna erbjuda konsumenterna och restauranger ett närproducerat premiumkött av unik kvalitet med god service och stor flexibilitet.

Kullagris är ett skånskt KRAV-certifierat fläskkött av hög kvalitet vilket gör det saftigare och smakrikare. Köttet produceras, slaktas och styckas i Skåne.

Grisarna av korsning Vildsvin och Lantras/Yorkshire, föds upp på gårdarna Svenningstorp och Ingelstorp på Kullahalvön av lantbrukare Per-Erik Hansson.

Med fri tillgång till halmhyddor går grisarna ute under sommarhalvåret. Under vinterhalvåret går djuren i öppet stall med tillgång till vistelse i utomhushage.

Kullagrisarna slaktas på ett slakteri endast en timmes transportväg från gården. Köttet styckas och packas i Helsingborg och vidare förädling sker hos Larssons Chark i Tollarp.

Denna unika produkt finns endast i begränsad omfattning under hösten 2009.

