

Pressrelease

Östgöta Mjolk. en nyhet från lokala mjölkbönder

För femtio år sedan fanns en mjölkcentral i var och varannan stad. Och ett bryggeri. Ofta också en korvstoppare. Men dieseln var billig, miljöhot något okänt. Effektivitet fick gå före närhet. Allt blev centraliserat, blev anonymt och könlöst.

Nu har pendeln svängt och intresset för det lokalproducerade ökar snabbt. För miljöns skull, men också för att närheten mellan producent och konsument känns allt viktigare. Kött, potatis, frukt och grönsaker har funnits länge.

Mjolk från kossor i din närhet

Östgöta Mjolk är ett samarbete mellan sju stora gårdar, alla med frigående kor året runt.

Gårdarna finns i Östergötland och norra Småland – Gammalstorp, Flytthem, Karlslund, Kättestad, Marås, Odensviholm och Ogestad.

Gårdarnas samlade kapacitet är 25 miljoner liter mjölk om året. Eller 70 000 liter om dagen.

Spårbar och dygnsfärs

– Våra gårdar är så stora att mjölken från en gård ofta räcker för att "fylla en mjölkbil", säger Anders Birgersson på Gammalstorp. Samtidigt har bilen flera, separata tankar. Det betyder att när den hämtar mjölk från flera gårdar, kan varje gård få "sin egen" tank. Mjölken från respektive gård hålls sedan lika åtskild på mejeriet. Det innebär att vi på förpackningen kan ange exakt från vilka gårdar mjölken kommer.

– Dessutom, mjölken hämtas på gården ena dagen, tappas samma dag och finns ute i butik dagen efter. Så färs mjölk kan, så vitt jag vet, inte konsumenten få från någon annan leverantör i Östergötland.

Mjök och grädde till att börja med

– Vid lanseringen, fortsätter Anders, erbjuder vi standard-, mellan- och lättmjök. Samtidigt blir det en hel del grädde (över) vid produktionen. Den erbjuder vi i förpackningar från 2,5 dl upp till 20 liter.

– Lite mer långsiktigt har vi förstås en ambition att utveckla sortimentet. I första hand med naturell filmjök. Sedan med smaksatt. På ännu längre sikt kanske också med yoghurt och ost.

Tappar på litet mejeri i Hultsfred

Inledningsvis kommer Östgöta Mjök att tappa sin mjök hos Emåmejeriet i Hultsfred. Det är ett litet, men toppmodernt mejeri som startade 2007 och drivs av lokala gårdar med samma filosofi som vi. Att mejeriet är litet innebär dessutom att tillverkningsprocessen ger en mycket varsam behandling av produkterna. Det visar sig till exempel i att grädden är ovanligt lättvispad.

Stort intresse hos handlarna

– Visst finns det risker med att lansera ett nytt varumärke för mjök. Men genväret hos handlarna har varit enormt. Ungefär 90 procent av de butiker vi besökt kommer att ha vår mjök i sitt sortiment vid lanseringen, den 2 februari. Och i mitten av månaden börjar vi besöka handlare även i östra länsdelen, avslutar Anders.

För ytterligare information

Anders Birgersson, Gammalstorp

Email: anders.birgersson@boremail.com

Tel: 0733-60 30 54

Bilder finns på www.ostgotamjolk.se/press. Där finns också ett lite utförligare pressunderlag.



ÖSTGÖTA MJÖLK



ÖSTGÖTA MJÖLK