



AXEL MÅNSSON

Axel Månsson A/S producerer økologiske grøntsager og æg med et konstant fokus på jorden, planterne og dyrevelfærden – og med bæredygtighed som strategisk pejlemærke.





CIRKULÆRT LANDBRUG SKABER BÆREDYGTIG FORANDRING

Hos Axel Månsson A/S er lysten til forandring en stor drivkraft og har været det siden starten i 1976. Dengang var Axel Månsson blandt de første til at indføre økologisk grøntsagsproduktion i Danmark, og i dag dyrkes størstedelen af jorden økologisk, ligesom der arbejdes med bæredygtighed i alle processer.

Hos Axel Månsson står udviklingen aldrig stille. Axel Månsson A/S er blevet selvforsynende med naturlige næringsstoffer til grøntsagerne. Jordens frugtbarhed er af stor betydning for planternes sundhed, og træerne i de mange hønseskove laves til flis, som komposteres, hvorefter komposten anvendes til opbygning af humus i jorden. Der etableres også efterafgrøder, som binder kvælstof og kulstof og bidrager til den efterfølgende afgrøde i en fladekompostering om foråret.

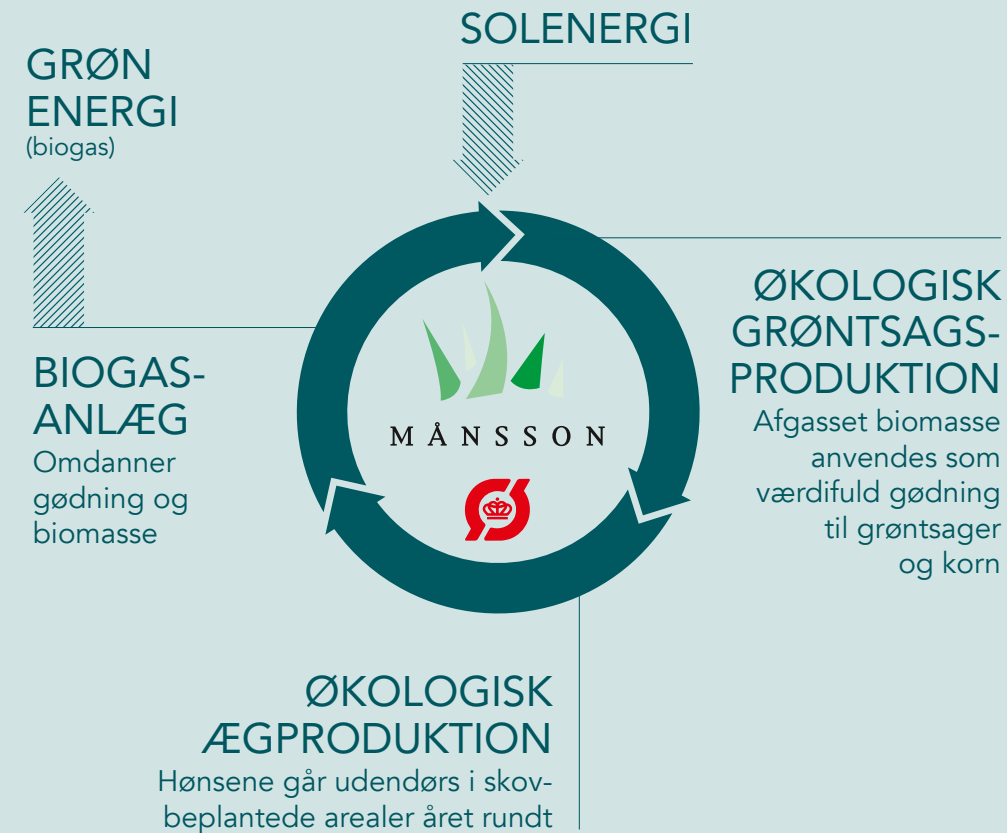


GRØNNE BIOMASSER GIVER GRØN ENERGI

I samarbejde med Nature Energy har Axel Månsson A/S etableret eget økologisk biogasanlæg, Nature Energy Månsson. Her omdannes hønsemøg, kløvergræs, grøntaffald og andre grønne biomasser til grøn biogas, der nyttiggøres som en energikilde svarende til opvarmning af 12.000 husstande. Den afgassede biomasse bruges efterfølgende som værdifuldt næringsstof til grøntsagerne. Dermed vender næringsstofferne tilbage i naturens kredsløb og fuldender den økologiske cyklus. Det giver en sund jord, smagfulde grøntsager og en natur i balance.

”Vi har stort fokus på både næringsstoffer og CO₂. Blandt andet etablerer vi kløvergræs og efterafgrøder, og alle vores hønsegårde er beplantet med skov – alt sammen med til at tilbageholde CO₂ fra atmosfæren. Det er en naturlig del af vores strategi om at opnå en mere og mere klimavenlig og bæredygtig produktion.”

– Axel Månsson



PRODUKTUDVIKLING OG INNOVATION

Innovation er en hjørnesten i Axel Månsson A/S, og hvert år udlægges større og større arealer til test af nye eller gamle sorter samt nicheproduktion. Først og fremmest testes, om produktet kan produceres økologisk i den lette, midtjyske jord. Derudover giver det mulighed for at præsentere produkterne, fremsende prøver, teste pakke- og emballagetyper mv. Produkterne varierer og er typisk bælgplanter, specielle kål- og salat typer, krydderurter, spiselige blomster samt mere eksotiske arter. Formålet er at være på forkant med morgendagens behov samt at bidrage med nye, spændende oplevelser til landets tallerkener.



Torsk på bund af æble
og fennikel.
Find opskriften på
voresjord.dk



SÆSONKALENDER



SÆSONKALENDER



Bladbeder, kulørte

24 - 40



Bladselleri

24 - 52



Blomkål, grøn

32 - 42



Blomkål, hvid

25 - 42



Bimi®, broccoli

23 - 42



Løg, røde*

Hele året



Løg, røde, skrællede*

Hele året



Løg, røde, ringe*

Hele året



Løg, røde, tern*

Hele året



Pak choi

23 - 42



Blåbær

32 - 35



Broccoli*

24 - 43



Fennikel

25 - 42



Fioretto blomkål

25 - 40



Glaskål, grøn

24 - 52



Pak choi, mini

19 - 42



Palmekål

34 - 52



Radicchio

25 - 42



Radiser*

18 - 43



Rødkål

37 - 52



Glaskål, lilla

24 - 52



Grønkål, grøn

22 - 52



Grønkål, rød

22 - 52



Hvidkål, sommer

24 - 36



Hvidkål, vinter

37 - 52



Salat, frillice

22 - 40



Salat, hjertesalat

19 - 42



Salat, hjertesalat, rød

22 - 41



Salat, iceberg*

21 - 42



Salat, lollo bionda

22 - 40



Kinakål

25 - 52



Løg, gule*

Hele året



Løg, gule, skrællede*

Hele året



Løg, gule, ringe*

Hele året



Løg, gule, tern*

Hele året



Salat, lollo rossa

22 - 40



Savoykål

25 - 52



Spidskål, grøn

23 - 52



Spidskål, rød

23 - 52

* Dyrkes også konventionelt



VIDSTE DU

at grønkål har et højt indhold af fibre og er rig på adskillige vitaminer, som bl.a. holder dine knogler og dit immunsystem ved lige og mindsker træthed og udmattelse.



GRØNKÅL PÅ MANGE MÅDER

De fleste danskere kender grønkål fra julens grønlangkål. Men der findes utallige måder at tilberede den sunde og smagfulde kål på. Den kan fx spises rå, kommes i tærter, bruges i pesto, i gryderetter, blendes i smoothies og bages til sprøde chips.



SÆSONGUIDE

Økologisk grønkål:

Juni - December



Pocheret æg og sommergrønt.
Find opskriften på voresjord.dk





Axel Månsson A/S
Grarupvej 15
7330 Brande
maanssons.dk



VORES JORD DIN KØKKENHAVE

Find lækre opskrifter og sæsoninspiration
på **voresjord.dk**



@voresjorddinkokkenhave



GASA NORD GRØNT

Kontakt Danmarks førende udbyder af danskproduceret frugt og grønt på
tlf. 8930 1500 eller info@gng.dk · Agro Food Park 15, 8200 Aarhus N · gng.dk