

Luwak-kaffe – världens dyraste och smutsigaste livsmedelsprodukt ur djursynpunkt

Tänk dig att låsa in en vild (kattliknande) palmmård i en trång bur på livstid och tvinga den att leva på färska kaffebönor som enda kost – för att de utbajsade bönorna (av högsta kvalitet vid utfodringen) ska rostas till ett extremt kaffe. Inte speciellt godare – men nördigt och lyxigt så det kan bli – på djurs bekostnad.

Så varför köpa in detta kaffe när det i Sverige finns ett lika välsmakande kaffe som odlats, skördats och rostat på helt vanligt sätt – Zoegas. Rostat över naturgas – inte som andra över dieselavgaser.

Gårdscaféet har valt Zoegas bryggmalet kaffe – det bästa för pengarna och miljön.

Tänk Dig att äggen Du äter är värpta av frigående höns på en gödselstack och där väljer ut de havrekorn som passerat en kräsen hästs mage. En helt naturlig och ”ren” process, som tillsammans med andra kryddiga råvaror kring hönsen, bidrar till att stärka äggulans lechitin och färg samt äggets smak och ger den yttersta kvaliteten hos ett ägg. Jämför dessa med ett blekt burhöns ägg, vanligtvis från Finland.

Tänk på Dig själv och Dina barn om Du vill leva längre och väl. Köp svenskt . Ha koll på maten.

Läs mer om det onödiga Luwak-kaffet på bifogade länkar.

<http://www.wspa.se/latestnews/2013/djurplageriet-bakom-varldens-dyraste-kaffe.aspx?gclid=CPCU4pO5570CFaHVcgodnWwAcA>

<http://extremefood.se/default.asp?lid=5&ulid=72&show=1>

http://sv.wikipedia.org/wiki/Kopi_Luwak

<http://www.ehandel.se/Naetbutiker-och-importoerer-slutar-saelja-bajskaffe,3014.html>



Palmmård i bur nära Kuching, Sarawak, Borneo 2014-03-25

Vill Du följa med på en egen unik resa till Borneo eller Indonesien? Kolla in Produkter