

**BÆREDYGTIGT
GRØNT**
FRA NORDIC HARVEST





HVAD ER EN VERTIKAL FARM?

For at vokse skal en plante bruge CO₂ og lys til fotosyntese samt næring og vand. Ude på marken er det solen, der sørger for lys, og CO₂ findes i luften. Næring og vand trækker planten op fra jorden.

På den vertikale farm vokser planten indenfor i vand, der tilsættes næring. Lyset kommer fra LED-paneler, og CO₂ tilsættes luften i væksthallen. Planten skal ikke længere kæmpe for at hive vand og næringsstoffer op af jorden eller modstå vind, vejr, svampe, bakterier eller skadedyr. I stedet får den lige præcis den mængde næring, vand, lys og CO₂, den har behov for.

Så planten skal kun fokusere på en ting; at vokse sig stor, sund og smagfuld. Man kunne kalde det et planteparadis.



BÆREDYGTIG PRODUKTION

Hos Nordic Harvest kommer al energi til produktionen fra vindmøller. Planterne kan hvile om dagen og få deres lys om natten, hvor der er overskud af vindenergi. På den måde bidrager Nordic Harvest til en bedre udnyttelse af vindmøllerne og den grønne omstilling.

Det eneste vand, der forlader den vertikale farm, findes i planten. Så et kilo plante svarer til en liter vandforbrug. Det betyder op til 250 gange mindre vandforbrug end på en mark og op til 80 gange mindre end i et drivhus.

Fordi planterne vokser i et lukket kredsløb, sker der heller ingen udledning af næringsstoffer. Og fordi planterne vokser i et helt rent miljø uden skadedyr, svampesporer eller bakterier, så bruger vi heller ikke sprøjtegifte eller andre giftige kemikalier.

På den vertikale farm vokser planterne i etager, og vi bruger derfor 250 gange mindre plads, i forhold til hvis man skulle dyrke det samme på en mark. Det betyder, at landbrugsarealer kan frigøres til skov og mere biodiversitet.





Frisk grønt om vinteren?! Det er jo total gakkelakket!

Nææ vi er bare fra Taastrup!

HELT FRISKT OG MASSER AF SMAG

Smagen af Nordic Harvest er noget helt særligt. Fordi planterne får de bedste vækstbetingelser, kan de bruge al deres energi på at udvikle smagen. Når de ikke skal kæmpe mod vind og vejr, bliver de heller ikke seje eller trævlede, men sprøde og friske.

Fra høst og til de ligger i pakken på køl, går der cirka 10 minutter. Fra frø til supermarked har de aldrig været i kontakt med jord, menneskehænder, bakterier, svampesporer eller skadedyr. De behøver derfor ikke blive skyllet, hverken når de pakkes, eller inden de skal bruges hjemme ved spisebordet. Der er altså ingenting undervejs, som nedbryder planten, og derfor kan de holde sig friske, smagfulde og sprøde i meget længere tid, end du er vant til.

Sidst men ikke mindst er produkterne fra Nordic Harvest dyrket, høstet og pakket i Danmark og har samme høje kvalitet i smag og friskhed året rundt.

NÅR DU KØBER NORDIC HARVEST ER DU MED TIL AT:

- Få mere smag i din salat og dermed forhåbentlig mere lyst til grønt i stedet for kød
- Mindske madspild, fordi produkterne holder sig friskere længere
- Frigøre landbrugsjord og give den tilbage til naturen
- Nedsætte udledningen af kvælstoffer og sprøjtemidler i naturen
- Nedsætte vandforbruget i fødevareproduktionen
- Støtte omstillingen til vedvarende energi fordi strømmen kan udnyttes om natten



ER DET LIGE SÅ SUNDT?

Ja – Takket være vores egen bio-gødning og optimale vækstbetingelser sikrer vi, at indholdet af vitaminer og næringsstoffer er mindst lige så højt som drivhus-, økologisk eller konventionelt dyrket grønt. Samtidig slipper du for insekt- og svampegifte.



SKAL PLANTER IKKE VOKSE UDE I NATUREN?

En plante har brug for lys, CO₂, vand og næring for at vokse – uanset hvor den vokser. Den er faktisk ligeglad med, om det kommer fra sol og jord eller LED-paneler og biogødning. Så vores planter vokser helt naturligt – bare ikke ude i naturen.

HVORFOR KAN PRODUKTERNE HOLDE SIG LÆNGERE?

Når planterne vokser i et helt rent miljø, der går 10 minutter fra høst til køl, og de ikke behøver vaskes eller skylles undervejs, er der ikke noget, som kan starte en nedbrydningsproces. Derfor holder produkterne sig friskere og mere sprøde i længere tid. Helt naturligt.



ER DET ØKOLOGISK?

Lovgivningen for økologi – og Ø-mærket – er baseret på planter, der vokser i jord. Derfor kan Nordic Harvest desværre ikke være Ø-mærket. Men ligesom i økologisk produktion bruger vi heller ikke sprøjtemidler.

HVORFOR KAN MAN KUN FÅ SALAT, KÅL OG KRYDDERURTER?

Vi kan i princippet producere alle slags grønt og frugt, men det er endnu for dyrt at producere planter, hvor man ikke bruger hele planten. Heldigvis udvikler teknologien sig hele tiden, og vi vil løbende arbejde på at introducere nye og spændende produkter.



HVORFOR ER PRODUKTERNE PAKKET IND I PLASTIK?

Emballager i pap og papir suger fugt og kan give uønskede bakterier. I plastposer bliver salatbladene mast, og de egner sig ikke til opbevaring af det, man ikke får brugt samme dag. Derudover er der krav og ønsker fra Fødevarestyrelsen, grossister og supermarkeder. Vores bedste bud på en god løsning er derfor beholdere af 100% genanvendelig genbrugsplastik.

Altså, jeg er mega fan!



 **NORDIC
HARVEST**