



### **Selectos de Castilla -Det bästa valet.**

Vår uppfödning är liten ( 50.000 ankor/år) och respektfull emot ankan och naturen. Vi har en begränsad produktion och slakt görs endast på måndagarna. Djurtransporten till slakten tar 5 minuter, då slakthuset bara ligger 400m ifrån ankgården. Stressen minimeras till nästan obefintlig och inga djur dör eller skadas hos oss pga. långa transportsträckor. Den nästan obefintliga stressen tillsammans med det respektfulla uppfödningen reflekteras i den höga kvalitén i vårt ankkött och lever.



## Ankgården

Selectos de Castilla ankfarm föder upp ankorna i olika vinter och sommarhagar för bästa möjliga rörelsefrihet. Max 2,5 flock per år i samma hage under 7-8 veckor för varje flock. Endast 38% av hagens hela area upptas av ankorna.

Alla hagar är utrustade med drickvattenssystem för att släcka törst och att kunna bruka fjädervård. Ankorna har matrågen i andra änden av hagen för att djuren ska röra sig.

Total kvadratmeter av utomhushagar; Vinterhagar 8000m<sup>2</sup> med vindskydd (220m<sup>2</sup>) och Sommarhagar 10 000m<sup>2</sup>.



## Uppfödning

Selectos ankor är runt 98-100 dagar gamla när de slaktas. De första tre veckorna är de inomhus i den sk. Barnkammaren. Där får ankungarna värme, vatten och mat när de vill. Efter dessa 3 veckor öppnas succesivt dörrar ut till mindre utomhusparker så att de kan gå in och ut när de vill tills de är 42 dagar gamla. Vid 3 veckor är de fortfarande känsliga för väder och vind pga. deras vuxna fjäderdräkt ej har utvecklats.



VIKTIGT ATT NÄMNA: Selectos de Castilla bedriver ingen klippning av varken klor eller näbbar. Något som är vanligt bland de stora ankuppfödarna. Inte heller medicinerar vi ankorna i förebyggande syfte utan kurerar när det behövs.

Vid 42 dagar är de så pass stora att de flyttas till stora parker på det Kastiljanska åkerlandskapet, med fritt tillgång till vatten och mat (spannmål som kommer från närliggande gårdar). Sedan strövar de fritt i ca. 44 dagar utomhus.



### Krävan

Selectos produkter är det bästa valet för den medvetna konsumenten som vill njuta av en ankprodukt med fet anklever, som har haft den bästa djurhållningen och –uppfödningen. Fri från kemisk tillsatser, färgämnen eller smakförhöjare.

Foie gras eller den feta anklevern har producerats endast genom matning till krävan som fungerar som ankans naturliga skafferi där de sväljer själva när de är hungriga. För Selectos ankor existerar inte metoden tvångsmatning - som är synonymt med att en majsgröt sprutas ned till ankans förmage, som fyller magmuskeln och dess tarmar med denna sörja.

Denna process imiterar inte ankans naturliga beteende då gröten förhindrar att ankan kan "tugga" sin mat i magmuskeln och inga magsyror frigörs för att smälta maten (ankan har inga tänder i näbbet utan magmuskeln fungerar som dess tänder tillsammans med småsten. Viktigt att veta är att ankorna andas genom två vägar; genom halsen och tungan som är ihålig som ett sugrör. När den sk. tvångsmatningen utförs blir resultatet "sprängda" ankor (inte bildligt men väl så helfulla med majsgröt att deras välmående blir klart lidande. Detta plus att de i sämsta fallen aldrig får se solen under sin levnadstid gör att det känns som en självklarhet att välja Selectos produkter.

I naturen då flyttfåglar matar sina barn använder de sin näbb som körs ner i halsen eller när flyttfågeln sväljer något stort som tar stor plats har de inga problem att andas. Här ska också poängteras att ankan måste sträcka på sin hals i vertikavinkel för att maten ska "trilla" ner i krävan.



#### Ursprungsgaranti

Genom att välja produkter för Selectos de Castilla S.A., får man en garanti om dess ursprung, dess uppfödning och som följer alla EU lagar och förordningar. Den 1:a April 2015 tillträder en nyförordning gällande ursprungsmärkning på köttet. För Selectos de Castilla är det välkommande att köttets ursprung måste finnas på etiketter.

En annan mycket stor skillnad till andra mulardankuppfödare i hela Europa , så är Selectos de Castilla en av de få som följer EU lagen ang. användning av kollektivaburar under uppfödningen under de sista 14 dagarna. Just nu är alla spanska mulardankuppfödare förutom Selectos de Castilla S.A och Martiko, polisanmälda av spanska djurrättsaktivister för att inte följa lagen. Selectos de Castilla har sedan dess bildning 1989 alltid använt kollektiva burar där ankorna har plats för att putsa fjädrarna och göra sina naturliga vingrörelser.

#### Inga tillsatser

Selectos de Castilla producerar inga varor med konserveringsmedel, färgmedel, gluten, ägg, laktos, antioxidanter etc. Vi vet med 100% säkerhet vad våra ankor har fått i sig under sin uppfödningstid och vi är 100% säkra på våra råmaterial har den bästa kvalitén i smak och textur.



