

Tjek CO₂-aftrykket fra dine fødevarer

Vidste du, at lammekød har et stort CO₂-aftryk?
Eller at muslinger er havets klimaduks?



1,39 kg CO₂
per 100 g
Oksekød

1,06 kg CO₂
per 100 g
Smør

1,03 kg CO₂
per 100 g
Rejer, pillede, frosne

0,96 kg CO₂
per 100 g
Gul ost 31 %

0,66 kg CO₂
per 100 g
Flødeost

0,55 kg CO₂
per 100 g
Kyllingekød

0,53 kg CO₂
per 100 g
Fløde 38 %

0,46 kg CO₂
per 100 g
Grisekød

0,33 kg CO₂
per 100 g
Ris



0,31 kg CO₂
per 100 g

Crème fraîche 18 %

0,28 kg CO₂
per 100 g

Torsk, filet

0,2 kg CO₂
per 100 g

Æg

0,18 kg CO₂
per 100 g

Rapsolie

0,16 kg CO₂
per 100 g

Margarine

0,13 kg CO₂
per 100 g

Yoghurt

0,13 kg CO₂
per 100 g

Sild, filet

0,12 kg CO₂
per 100 g

Pasta

0,1 kg CO₂
per 100 g

Sukker

0,1 kg CO₂
per 100 g

Letmælk

0,08 kg CO₂
per 100 g

Havregryn

0,08 kg CO₂
per 100 g

Tomat og agurk
(danske)

0,08 kg CO₂
per 100 g

Hvedebrød



0,08 kg CO₂
per 100 g

Rugbrød

0,06 kg CO₂
per 100 g

Appelsiner

0,06 kg CO₂
per 100 g

Sojabønner (import)

0,06 kg CO₂
per 100 g

Tomat og agurk
(import)

0,05 kg CO₂
per 100 g

Bananer

0,05 kg CO₂
per 100 g

Salat (friland)

0,04 kg CO₂
per 100 g

Æbler og pærer
(import)

0,04 kg CO₂
per 100 g

Løg

0,03 kg CO₂
per 100 g

Hvidkål og rødkål

0,02 kg CO₂
per 100 g

Gulerødder

0,02 kg CO₂
per 100 g

Kartofler

0,01 kg CO₂
per 100 g

Muslinger

0,01 kg CO₂
per 100 g

Æbler og pærer
(danske i sæson)



SPIS & DRIK
for klimaet

 **FOLKEKIRKEN**
NØDHJÆLP
actalliance

Kilde: Det Økologisk Råd, Concito, Politiken