

... zur Verwendung gesunder Futtermittel

Label-Rouge-Tiere erhalten **rein vegetarische, 100% pflanzliche Kost**, die **zu mindestens 75% aus Getreide** besteht. Dazu werden kleine Kiesel zum Zermahlen des Getreides angeboten, sowie Mineralien.



... zu artgerechter Aufzucht

Für die Label-Rouge-Züchter steht artgerechte Aufzucht an erster Stelle. Alle Produktionsstufen unterliegen diesbezüglich strengen Vorschriften. So garantiert das Gütesiegel zum Beispiel die Haltung von **höchstens 11 Tieren pro Quadratmeter** im Stall (anstatt 20 bis 25 bei üblichen Aufzuchtmethoden) und einen Auslauf im Freien von mindestens zwei Quadratmetern pro Tier (Standard-Geflügel hat keinen Auslauf).



Label Rouge macht den Unterschied!

Seit rund 50 Jahren steht das Gütesiegel für Tradition und höchste Qualität. Die artgerechte, lange Aufzucht des Geflügels ermöglicht eine hervorragende Fleischqualität und ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Überzeugen Sie sich selbst!

Weil Gutes Zeit und Freiheit braucht.



www.franceagrimer.fr
international@franceagrimer.fr



Geflügel aus bäuerlicher Freilandhaltung.

www.gefluegel-labelrouge.com

Synalaf

Syndicat National des Labels Avicoles de France

SYNALAF
5, rue de Charonne
F-75011 Paris, Frankreich
www.gefluegel-labelrouge.com
Tel. 33 (0)1 48064394
Fax 33 (0)1 48062849

Kontaktstelle für weitere Auskünfte:
Agnès Laszczyk, Leiterin
contact@synalaf.com



Weil Gutes Zeit und Freiheit braucht.



Geflügel aus bäuerlicher Freilandhaltung.



Die Qualitätsgarantie von Label Rouge

Label Rouge ist keine Handelsmarke, sondern ein amtliches, vom französischen Landwirtschaftsministerium erteiltes Gütesiegel. Das rot-weiße Logo bürgt für **erstklassige Qualität** und garantiert dem Verbraucher **Traditionsprodukte aus bäuerlicher Herstellung**. Label-Rouge-Züchter verpflichten sich ...

... zu langer Aufzucht

Für die Aufzucht nehmen sich die Züchter doppelt soviel Zeit. So beträgt zum Beispiel das Schlachttalter von Label-Rouge-Hähnchen **81 Tage** im Vergleich zu 32 bis 40 Tagen für herkömmliche Hähnchen. So kann sich der **besondere, intensivere Geschmack in aller Ruhe entwickeln**.



... zu bäuerlicher Freilandhaltung

Das Wohlbefinden der Tiere liegt den Züchtern besonders am Herzen. Label-Rouge-Geflügel ist im **Freien** zu Hause, auf **großen, schattigen, mit Gras bewachsenen Ausläuflächen**.

Weil Gutes Zeit und Freiheit braucht, damit's auch gut schmeckt.

Hirse-Taboulé mit Label-Rouge-Hähnchenbrust und frischen dicken Bohnen

Vorbereitungszeit: 15 min, Garzeit: 25 min

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Label-Rouge-Hähnchenbrustfilets
- 150 g Hirse (alternativ können Sie Weizenkörner verwenden oder, wenn es schneller gehen soll, Couscous, Bulgur oder Quinoa)
- 2 kleine Tomaten
- 200 g frische dicke Bohnen (oder TK-Ware)
- 2 kleine Frühlingszwiebeln
- 1/3 Bund Petersilie
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zitrone

Zubereitung:

- Die Hirse in einer großen Pfanne trocken rösten. Wenn sie zu bräunen beginnt, mit der doppelten Menge kochendem Wasser ablöschen. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 20 Minuten weich kochen. Die Hirse abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und mit 2 Esslöffeln Olivenöl und dem Zitronensaft vermengen. Salzen und pfeffern.
- 750 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Bohnen hineingeben und 10 Minuten bissfest garen. Abtropfen lassen.
- Die Tomaten klein würfeln. Zwiebeln und Petersilie hacken. Zusammen mit den Bohnen unter die Hirse mischen.



- Die Hähnchenbrustfilets in 1 Esslöffel heißem Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten anbräunen. Die Hitze reduzieren und durchgaren.
- Die Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden und unter das Taboulé heben. Bis zum Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gebratenes Label-Rouge-Hähnchen mit Kartoffeln

Vorbereitungszeit: 15 min, Garzeit: 1h15 min

Zutaten:

- 1 Label-Rouge-Hähnchen
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel
- 50g Butter
- 1 kg Kartoffeln

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen
- Das Hähnchen mit dem ausgepressten Saft der Zitrone beträufeln und den Saft in die Haut einreiben. Die ausgepressten Zitronenhälften mit der geschälten und geviertelten Zwiebel in den Bauchraum des Hähnchens geben.
- Das Hähnchen mit der weichen Butter bestreichen. Salzen und pfeffern. Das Hähnchen in eine Bratform geben.
- Die Kartoffeln schälen und vierteln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken.
- Die Kartoffeln rings um das Hähnchen verteilen und 150 ml heißes Wasser dazugießen.
- Das Hähnchen 30 Minuten im Ofen braten.
- Das Hähnchen wenden und mit Bratensaft übergießen. Die Kartoffeln ebenfalls wenden und weitere 45 Minuten im Ofen braten. Dabei das Hähnchen alle 15 Minuten mit Bratensaft übergießen. Das Hähnchen 5 Minuten vor dem Servieren auf ein Schneidebrett heben und mit einem Stück Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Die Kartoffeln im Ofen warm halten.



- Das Hähnchen tranchieren. Die Geflügelstücke auf einer Servierplatte anrichten. Die Kartoffeln ringsum verteilen. Sofort servieren. Den Bratensaft separat dazu reichen.