

PRESSMEDDELANDE

Stockholm 2019-02-22

Smaka på europeisk kvalitet

Label Rouge – ett händelserikt år för märkningen i Sverige

Ett händelserikt år med Label Rouge

Under det gångna året har flera events arrangerats med syfte att lyfta fram den franska kvalitetsmärkningen Label Rouge i Sverige. Stort fokus har lagts på att öka medvetenheten hos både yrkesverksamma och konsumenter om de kvaliteter den representerar: utomhusuppfödning i stora utrymmen av frigående gårdskycklingar, stor hänsyn till djurens välbefinnande och miljö, strikta kriterier som ska följas av samtliga verksamma genom hela produktionskedjan, externa kontroller och en heltäckande spårbarhet för en slutprodukt som är smakrik och av högsta kvalitet.

Ett flertal aktiviteter har anordnats för att höja intresset hos verksamma i branschen. Bland annat ett seminarium för inköpare (inom detaljhandel, Horeca och grossister), en pressresa till Auvergne i hjärtat av Frankrike, där journalister från den professionella och gastronomiska pressen besökte Label rouge-godkända fågeluppfödare på plats, annonser i branschtidningar, samt butiksdemonstrationer hos exempelvis ICA Kvantum Sickla och Hemköp Sabis Fältöversten. För konsumenter har Label Rouge-fjäderfä funnits tillgängliga i flera butiker runt om i Stockholmsområdet (ICA, Coop, Hemköp samt fristående återförsäljare). Under 65 dagar arrangerades provsmakningar i butikerna där konsumenter bjöds att smaka på både kyckling och pärlhöns märkta med Label Rouge.

Seminarium under ledning av Danyel Couet – en av höjdpunkterna för branschen

I slutet av oktober 2018 deltog 15 inköpare från de största detaljhandelskedjorna och grossisterna på ett seminarium som leddes av den stjärnprydda kocken Danyel Couet. Han hyllade märkningen och använder själv Label Rouge kyckling. Danyel assisterades under seminariet av Eric Bouchet, importör av Label Rouge-fåglar i Sverige. Danyel Couet presenterade Label Rouge för deltagarna och berättade om sin jakt efter en kvalitetskyckling som bygger på hållbar djurhållning, spårbarhet och förstklassig smak och som han nu anser sig ha funnit i de Label Rouge-märkta fåglarna.



Upphovsmannen ansvarar själv för innehållet i den säljfrämjande kampanjen. Europeiska kommissionen ansvarar inte för hur den utannonserade eller offentliggjorda informationen kan komma att användas.



KAMPANJ FINANSIERAD
MED STÖD FRÅN
EUROPEISKA UNIONEN

EU STÖDJER KAMPANJER
SOM FRÄMJAR HÖGKVALITATIVA
JORDBRUKSPRODUKTER.



Danyel talade också om den rika och fina smaken hos Label Rouge-fåglar och om hur enkla de är att hantera och tillreda. Något som har att göra med att de har fått växa upp långsamt och i sin egen takt. Att djuren fått röra sig fritt utomhus bidrar till att de får ett starkare skelett och mörare kött. Eric Bouchet betonade det faktum att Label Rouge-fåglar som lever utomhus året om och föds upp med närproducerat foder, endast med tillskott av vitaminer, mineraler och naturläkemedel istället för antibiotika, är välmående djur. Avtrycket blir särskilt märkbart i slutprodukten. I blindprovningstester för konsumenter som anordnas obligatoriskt varje år föredras undantagslöst Label Rouge-fåglar framför standardkycklingar. Under seminariet fick deltagarna själva möjlighet att konstatera detta, när de bjöds att smaka på både kyckling och pärlhöns. De rätter som serverades gjorde ett starkt intryck på de närvarande och många uttryckte sin uppskattning över hur smakrika de upplevde Label Rouge-fågarna.

Kunskapen som spreds under seminariet om Label Rouge-märkningen, som en garanti för förstklassig smak och stor djuromsorg ledde till att en av Sveriges största detaljhandelskedjor har beslutat att ta in fåglarna i sitt nationella sortiment efter sommaren 2019.

Label Rouge-kycklingar introducerades för den bredare publiken under flertal butiksdemonstrationer

Många butiker i Stockholmsområdet var entusiastiska och ville gärna stå som värdar för butiksprovningar av de franska Label Rouge kycklingarna. ICA Kvantum Sickla, ICA Fridhemsplan, ICA Esplanad, Hemköp Sabis Fältöversten, Hemköp Hornstull, Hemköp Mall of Scandinavia, Coop Västberga, Snabbgross i Solna och Gärdet, för att nämna några. Också Martin & Serveras restaurangbutiker i både Årsta och Bromma erbjöd sina restaurang- och företagskunder att provsmaka kyckling såväl som pärlhöns. Överallt uppskattades kycklingarna med "mycket gott" som återkommande kommentar och flertalet kunder som uttryckte "äntligen riktig kycklingfågel!"



FÖR YTTERLIGARE INFORMATION KONTAKTA:

Xavier Petitfrère, Sopexa, tfn +46 73 513 38 95, xavier.petitfrere@sopexa.se

Webblänk: <http://www.volaillelabelrouge.com/en/what-is-label-rouge-poultry/>



KAMPANJ FINANSIERAD
MED STÖD FRÅN
EUROPEISKA UNIONEN

EU STÖDJER KAMPANJER
SOM FRÄMJAR HÖGKVALITATIVA
JORDBRUKSPRODUKTER.

