

Högsta kvalitet från Europa:

Label Rouge, märkningen som garanterar djurens välmående



Produkter från traditionell uppfödning med respekt för djurens välmående – det är vad många konsumenter vill ha i dag. Label Rouge-märkningen garanterar hög kvalitet som uppfyller konsumenternas förväntningar. Den officiella märkningen som tilldelas av franska jordbruksverket är en unik garanti för att Europas strängaste

krav på produktion med omsorg om djurens välbefinnande uppfylls för nötkött, kalvkött, lammkött, griskött och fågel. Label Rouge-fåglar är uppfödda enligt tre huvudprinciper som garanterar att konsumenten får produkter av utmärkt kvalitet och en unik smakupplevelse: gårdsuppfödning ute i det fria, långsam tillväxt och helt vegetabiliskt foder.

LABEL ROUGES TRE HUVUDPRINCIPER FÖR FÅGELUPPFÖDNING

1. Gårdsuppfödning ute i det fria: Fåglarna föds upp i små grupper och har gott om plats. Från morgon till kväll har de tillgång till en stor ängsyta med träd och buskar där de kan följa sitt naturliga beteende.
2. Långsam tillväxt: Endast lantraser med långsam tillväxt som lämpar sig för utomhusuppfödning väljs ut. Uppfödningstiden är minst 81 dagar, det vill säga dubbelt så lång tid som standardkycklingar, vilket räcker för att köttet ska bli fast och läckert.
3. Helt vegetabiliskt foder: Fåglarna utfodras enbart med vegetabiliskt foder med minst 75 % spannmål, huvudsakligen från lokal odling, kompletterat med vitaminer och mineraler.

PRESSKONTAKT: Barbara Peters, Sopexa Sverige, 0727 394138, barbara.peters@sopexa.com
<http://www.poultrylabelrouge.com/en/> - hemsida på svenska kommer snart



KAMPANJ FINANSIERAD
MED STÖD FRÅN
EUROPEISKA UNIONEN

EU STÖDJER KAMPANJER
SOM FRÄMJAR HÖGKVALITATIVA
JORDBRUKSPRODUKTER.

