



Proef de
perfectie uit Europa
Keurmerk Label Rouge

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE

DE EUROPESE UNIE STEUNT CAMPAGNES
VOOR DE PROMOTIE VAN
HOOGWAARDIGE LANDBOUWPRODUCTEN.

Label Rouge, reeds meer dan 50 jaar een kwaliteitslabel

Reeds meer dan 50 jaar zet het officieel **Label Rouge**-keurmerk de uitzonderlijke kwaliteit van al zijn producten in de kijker, dankzij het werk van geëngageerde vakmensen en een traditionele manier van werken.

Kwekers van Frans **Label Rouge**-pluimvee zijn bekommerd om het dierenwelzijn en het **milieu**. Deze duurzame en uiterst gecontroleerde productiemethode garandeert een uitstekende kwaliteit van het vlees en een unieke smaakervaring. Probeer en ervaar het zelf !



Echte kip « gekweekt op de boerderij – in de openlucht »

Label Rouge is het enige officiële kwaliteitslabel van Europa dat voor landbouwproducten staat voor topkwaliteit. Voor pluimvee en gevogelte betekent dat een traditionele opvoeding op de boerderij en in de openlucht.

Het grootste engagement voor dierenwelzijn in Europe

Voor de kwekers van **Label Rouge**-pluimvee is respect voor dieren een absolute prioriteit. Het kwaliteitslabel garandeert onder meer:



- uitsluitend rustieke rassen die traag groeien
- lange opvoedingsduur: minimaal 81 dagen (29 – 35 dagen voor een gewone kip)



- toegang tot een grote uitloop in het groen met bomen en struiken
- de hele dag toegang tot de openlucht (gewone kippen gaan nooit naar buiten)



- 100 % plantaardige voeding
- minstens 75 % granen
- voeding aangepast aan de groei van het dier, wat bijdraagt tot de kwalitatieve smaak



- opvoeding op de boerderij in kleine groepen
- maximaal 11 kippen/m² in het kippenhok (20 – 25 kippen/m² in intensief systeem)



De meest gecontroleerde productie van Europa

Label Rouge staat garant voor topkwaliteit waar niets op aan te merken valt. Alle stappen tijdens het productieproces beantwoorden aan een uiterst strikt kwaliteitshandvest. Onafhankelijke certificeringsorganismen die door de overheid worden goedgekeurd, verifiëren of alle criteria strikt worden nageleefd. **Tijdens het productieproces worden alle kwekerijen en alle medewerkers zeer streng gecontroleerd. Ook elk dier wordt tijdens zijn levensduur meerdere keren gecontroleerd.**

Een unieke smaakervaring

Elk jaar voeren onafhankelijke en geaccrediteerde laboratoria zintuiglijke analyses uit, door consumenten en experts, om te garanderen dat **Label Rouge**-pluimvee ook op gebied van smaak uitzonderlijk is.

Het resultaat: **Label Rouge**-pluimvee is beter van smaak, bezit een intenser aroma en heeft vaster vlees dan gewoon pluimvee.

De grootste transparantie

Of het nu om kip, kalkoen, eend, gans of parelhoen gaat, elk **Label Rouge**-product draagt een etiket waarop, buiten het

kwaliteitslogo, diverse informatie staat zoals de manier van opvoeding, de voeding, duur van opvoeding, enz.

Voor **Label Rouge**-pluimvee met een IGP (Indication Géographique Protégée – Beschermde Geografische Aanduiding) wordt ook de regio van herkomst vermeld.

Bovendien kan met het individueel identificatienummer dat op het etiket staat, heel precies het dier gevolgd worden tijdens elke stap van het productieproces.

Goedkeuringsnummer

Leefwijze:
Boerenscharrel ... met
uitloop /
Hoeve ... met uitloop
Boerenscharrel ... met vrije
uitloop / Hoeve ... met
vrije uitloop

Regio van herkomst voor
pluimvee onder beschermde
geografische aanduidingen
(voor IGP-pluimvee)



Homologation : LA 00/00
VOLAILLE FERMIERE
ELEVÉE EN PLEIN AIR ou
ELEVÉE EN LIBERTÉ
Gers

N° 0000000

Durée d'élevage :
81 jours minimum
Alimentée avec
75 % de céréales minimum
Nom du groupement

Label Rouge-
kwaliteitslogo

Identificatienummer

Opvoeding tijd:
ten minstens 81 dagen

Voeding:
minstens 75% granen

Naam van de
producentengroep

Scharrel Kippenbout



Voor 2 personen

🕒 1h20

- 2 **Label Rouge** kippenbouten
- 10 plakjes pancetta
- 200 gr kastanje champignons
- 1 gele ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes rozemarijn
- 1/4 bosje platte peterselie
- 1150 ml witte wijn
- 200 ml vloeibare room
- 30 gr boter
- Olijfolie
- Zout & peper van de molen

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 180°C.

Pel de uien en de knoflook en hak ze fijn. Meng alles en plaats in een ovenschotel.

Wikkel de pancetta rond de kippenbouten en leg ze in de ovenschotel, bovenop de ui en knoflook. Besprenkel met olijfolie en leg de takjes rozemarijn erbij. Voeg peper en zout toe. Plaats gedurende 30 minuten in de oven.

Haal de schotel uit de oven, draai de kippenbouten om en voeg de witte wijn toe en roer deze goed door in de ovenschotel. Plaats opnieuw in de oven, voor nog eens 30 minuten.

Bak de champignons in boter en voeg deze op het laatst toe aan de ovenschotel. Giet daarna de room erbij en meng goed. Dien op met gekookte aardappelen en bestrooi met peterselie.

Blanquette van hele kip



photo credit: Tullio Fabrizio - Design: Dantoni



Voor 4 personen

🕒 1h30

- 1 **Label Rouge** kip
- 2 selderijstengels
- 200 gr wortelen
- 250 gr kastanje champignons
- 2 gele uien
- 1 teentje knoflook
- 200 ml witte wijn
- 500 ml gevogeltebouillon
- 30 gr bloem
- 60 gr boter
- Olijfolie
- 1 bouquet garni
- 1/4 bosje platte peterselie
- 200 ml vloeibare room
- Zout & peper van de molen

Bereiding :

Giet olijfolie in een stoofpan. Bak de kip aan alle kanten bruin. Haal de kip uit de pan en zet even opzij.

Pel de knoflook en de ui en snijd deze in kleine stukjes. Snijd ook de selderijstengels in kleine stukjes en voeg ze toe aan de stoofpan. Laat alles 5 minuten sudderen en voeg dan de witte wijn toe. Plaats de kip opnieuw in de pan. Bak deze totdat de wijn verdampt is.

Snijd de wortelen in rondjes. Voeg deze, samen met het bouquet garni, toe aan de stoofpan en giet de bouillon erbij. Kruid naar smaak met zout en peper en laat 40 minuten sudderen op middelmatic vuur.

Snijd de champignons en bak ze aan in 30 gr boter, kruid ze naar smaak met

zout en peper. Zet opzij.

Haal de kip en de groenten uit de stoofpan. Filter het kookvocht door een zeef in een kom. Laat 30 gr boter en bloem smelten in een pan en laat dit licht bruin worden. Voeg beetje bij beetje het kookvocht toe en breng dit aan de kook totdat, al roerende, een saus ontstaat. Laat de saus ongeveer 10 minuten inkoken onder voortdurend roeren. Voeg op het laatst de room toe.

Plaats de kip en de groenten in de stoofpan en giet de saus erover heen. Voeg indien gewenst nog wat zout of peper toe. Strooi wat peterselie over het gerecht en dien het op met witte rijst.

Tajine van parelhoen



Voor 6 personen

🕒 1h35

- 1 **Label Rouge** parylhoen
- 300 gr zoete aardappel
- 300 gr wortelen
- 50 gr amandelen
- 1/2 bosje verse munt
- 3 el honing
- 2 sinaasappelbloesemwater
- 1 el ras el hanout
- 3 kaneelstokjes
- 2 el olijfolie
- 2 laurierblaadjes
- Zout & peper van de molen

Bereiding :

Meng de honing, het sinaasappelbloesemwater, de olijfolie en de ras el hanout in een kleine kom en wrijf de parylhoen in met dit mengsel. Plaats in een ovenschotel en voeg zout en peper toe. Voeg de laurierblaadjes toe en de kaneelstokjes. Laat gedurende 40 minuten bakken, bevochtigt de parylhoen geregeld met het jus.

met de amandelen, toe aan de parylhoen en bak vervolgens 20 minuten.

Dien op met couscous en bestrooi met peterselie, alvorens op de dienen.

Schil intussen de zoete aardappelen en wortelen en snijd ze in stukken. Voeg deze, samen



Avocado bootjes met label rouge eieren

photo credit: Juliette Labalry / Delphine Constantini



Voor 2 personen



30min

- 2 Label Rouge eieren
- 2 avocado's
- 1 plakje gerookte zalm
- 40 gr feta
- 30 gr granaatappelpitjes
- 5 blaadjes verse munt
- 1/2 tl roze peperkorrels
- Zout & peper van de molen

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 220°C.

Snij de avocado's in 2, ontpit ze en maak het kuiltje van de pit iets groter. Snijd een plakje gerookte zalm in 4 stukken, leg deze in de avocado's. Breek de eieren in de kuiltjes en kruid naar smaak met zout en peper. Plaats in de oven gedurende 16 tot 20 minuten: het eiwit moet gebakken zijn.

Haal de avocado bootjes uit en oven en bestrooi met feta, granaatappelpitjes en vers

gesneden munt. Kneus tenslotte de roze peperkorrels en ze strooi over de avocado's.

Glen Ramaekers

Chef en eigenaar van het restaurant Humphrey te Brussel.

“**Label Rouge** is voor mij dé referentie op gebied van kwaliteitsproducten en smaakdiversiteit. Bereidingen maken met deze producten is allereerst respect tonen voor de terroir, de savoir-faire van de producenten erkennen en bovenal de Franse gastronomie waarderen.”



photo credit : Thomas Léonard

“De premium **Label Rouge** gevelteproducten met constante kwaliteit, zorgen ervoor dat de gerechten naar een hoger niveau getild worden. Mijn doel is de authenticiteit en de puurheid van dit uniek gevelte, gekweekt in openlucht, te respecteren.”



Dr. Peter Klosse
Academie van Gastronomie

“Ik ben een grote fan van **Label Rouge** kip en koop deze ook regelmatig zelf. Het mooie van deze kippen is dat ze lekker groot en erg smaakvol zijn. We eten er dan ook regelmatig, met z'n tweeën, meerdere dagen van.”



Label Rouge vandaag : is niet alleen pluimvee !

Dit engagement dat gestart werd door kwekers van **Label Rouge**-kippen, werd uitgebreid naar andere landbouwsectoren in Frankrijk : vandaag staat dit kwaliteitskeurmerk in wit en rood ook voor rundvlees, lamsvlees, kalfsvlees en varkensvlees, charcuterie, eieren en natuurlijk nog ander gevogelte.



SYNALAF - Syndicat National des Labels Avicoles de France

7 rue du Faubourg Poissonnière
F-75009 PARIS, France
Tel. : + 33 (0)1 82 73 06 99

Contact voor meer informatie :

Marie Guyot, directrice · E-Mail : contact@synalaf.com

www.volaillelabelrouge.com/nl

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige aansprakelijk voor de inhoud ervan.
De Europese Commissie is niet aansprakelijk voor het eventuele gebruik van de vermelde informatie.