

Smaka på europeisk kvalitet

Label Rouge – Kvalitetsstämpeln har funnits i över 50 år

De högsta
kraven
i Europa för
djuromsorg

Den mest
kontrollerade
produktionen
i Europa,
av oberoende
organisationer

Äkta
gårdsskycklingar
uppfödda i det
fria året om

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.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Kvalitetsstämpeln Label Rouge har funnits i över 50 år !

I över 50 år har den officiella **Label Rouge** kvalitetsstämpeln framhävt högkvalitativa produkter tack vare engagerade yrkesverksamma och traditionellt hantverk.

Franska **Label Rouge**-fågelpuppfödare tar stor hänsyn till djurens välmående och miljö. Denna hållbara och högt kontrollerade produktionsmetod garanterar utmärkt köttkvalitet och en unik smakupplevelse. Upplev den själv!





Äkta gårdskycklingar frigående utomhus

Label Rouge är den enda kvalitetsstämpeln i Europa som certifierar jordbruksprodukter av högsta kvalitet. För fåglarna garanterar den att de är äkta gårdskycklingar uppfödda frigående utomhus.

Det högsta engagemanget i Europa för djuromsorg

Djuromsorg tillhör de absolut högsta prioriteterna för **Label Rouge**-fågeluppfödare. Kvalitetsstämpeln garanterar bland annat:



- endast rustika långsamtväxande raser
- slaktålder : minst 81 dagar (29 – 35 dagar för en standardkyckling)



- tillgång till stora växt- och trädrika åkrar
- fri tillgång till utomhusvistelse under hela dagen (ingen utomhusvistelse för en standardfågel)



- ett foder som är 100% växtbaserat
- minst 75% spannmål
- foder anpassat till djurets tillväxt, vilket bidrar till den goda smaken



- gårdsuppfödning i små grupper
- max 11 kycklingar/kvm i hönseriet (20 – 25/kvm för intensivt uppfödda kycklingar)



Den mest kontrollerade produktionen i Europa

Label Rouge står för högkvalitet och denna kvalitet måste vara oklanderlig. Alla produktionssteg följer en mycket krävande kravlista. Oberoende certifieringsorgan godkända av myndigheterna kontrollerar att varje krav tillämpas strikt.

Alla gårdar och uppfödare granskas noggrant under produktionen. Varje fågel kommer kontrolleras flera gånger under sitt liv.

En unik smakupplevelse

Den utomstående kvaliteten på **Label Rouge**-fåglar kontrolleras varje år av ackrediterade laboratorier som utför sensoriska analyser bland konsumenter och experter.

Resultaten bevisar att Label Rouge-fåglar erbjuder en bättre smak, en mer intensiv arom och ett fastare kött än andra standardfåglar.

Den största öppenheten

Oavsett om det är kyckling, kalkon, anka, gås eller pärlhöna har varje **Label Rouge**-produkt en etikett

som utöver märkningen berättar mer information om uppfödningmetoden, fodret, slaktåldern.

Ursprungsregionen står också för **Label Rouge**-fåglar med skyddad geografisk beteckning (SGB).

Varje produkt tilldelas dessutom ett identifikationsnummer som syns på etiketten och garanterar en perfekt spårbarhet genom hela produktionskedjan.

Godkännande-
nummer

Uppfödningmetod
Gårdsfåglar
frigående utomhus

Ursprungsregion vid
skyddad geografisk
beteckning (SGB)



Label Rouge-
kvalitetsmärkningen

Identifikations-
nummer

Slaktålder :
minst 81 dagar

Foder som består av
minst 75% spannmål

Producentens
namn

Label Rouge-kyckling med fikon och linser med balsamvinäger



Till 4 portioner

🕒 50 minuter

4 Label Rouge-kycklingfiléer

3 morötter

80 g torkat fikon

2 msk olivolja

4 msk fikonsenap

4 msk balsamvinäger

2 msk rapsolja

1 tsk honung

1 timjanbukett

70 g rucola

260 g belugalinser

2 färska fikon

1 lök

Salt, peppar

2 selleristjälkar

Instruktioner :

Värm upp ugnen till 180 °C.

Strimla de torkade fikonen. Skär kycklingfiléerna i sidan för att forma en ficka. Lägg in fikonstrimlorna och en timjankvist och förslut med en tandpetare. Smörj in filéerna med senap.



Stek filéerna i 2 msk rapsolja och lägg dem sedan i ugnen i ca. 15 minuter för att avsluta tillagningen.

Koka linserna enligt instruktionerna på förpackningen, håll bort vattnet och lägg åt sidan.

Skär selleristjälkarna i små bitar. Skala morötterna och skär dem i tunna skivor. Tvätta rucolan och blanda allting med linserna, blanda väl.

Skär löken i tunna skivor och fräs i olivolja. Deglacera med balsamvinäger och håll i honung och senap. Häll sedan den varma såsen på linsalladen och blanda väl. Salta och peppra.

Ta kycklingfiléerna ur ugnen och ta bort tandpetarna innan du skär upp kycklingen. Fördela kycklingen över linsalladen och servera med färska fikon.



Rebecca Holmgren,

Köttansvarig, ICA Kvantum Sickla

„Jag rekommenderar alltid mina kunder att välja **Label Rouge**.

Dels för den fantastiska smaken och jämna kvalitén, men också för att uppfödningen av fåglarna är på topp! För oss är kvalité och djuromsorg viktigt.

Därför säljer vi **Label Rouge!**“



Label Rouge idag: mer än bara fåglar!



SPX_LR_EVBBrosch_SE_17012019_RZ.indd 8

Rörelsen som startades av **Label Rouge**-kycklingupp-
födare har spritt sig till många olika matprodukter i
Frankrike: den rödvida kvalitetsmärknigen syns idag
på nöt-, kalv- och griskött, chark, ägg och såklart
andra sorters fåglar.



SYNALAF – Syndicat National des Labels Avicoles de France¹

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

Kontakt i Frankrike för mer information :
Marie Guyot, VD · Epost : contact@synalaf.com

www.labelrougefagel.se

¹ Franska förbundet för fågelmärknigar

17.01.19 10:58