

Smaka på europeisk kvalitet Kvalitetsstämpelein Label Rouge



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 framhåvt högkvalitativa produkter tack vare engagerade yrkesverksamma och traditionellt hantverk.

Franska **Label Rouge**-fågeluppfödare 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 uppfödda ute i det fria

Label Rouge är den enda kvalitetsstämpeln i Europa som certifierar jordbruksprodukter av högsta kvalitet. För fåglarna är det en garanti på **traditionell gårdsuppfödning ute i det fria**.

Det högsta engagemanget i Europa för djuromsorg

Djuromsorg tillhör de absolut högsta prioriteter 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 gröna åkrar
- fri tillgång till utomhusvistelse under hela dagen (ingen utomhusvistelse för en standardfågel)



- ett foder som är 100% växtbaserat
- minst 75% cerealier
- fodret bidrar till den goda smaken



- gårdsuppfödning i små grupper
- låg densitet: max 11 kycklingar/kvm i hönseriet (20–25 för standardfåglar)



© Volailles Label Rouge

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 stämpeln 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
Gårdsfågel
uppfödd ute i det fria

Ursprungsregion vid
skyddad geografisk
beteckning (SGB)



Label Rouge-
kvalitetsstämpeln

Identifikations-
nummer

Slaktålder :
minst 81 dagar

Foder som består av
minst 75% cerealier

Producentens
namn

Smörstekta kycklinglår med grönsaker



Till 2 personer



1h20

- 2 lår av **Label Rouge**-märkt kyckling
- 10 skivor pancetta
- 200 g kastanjechampinjoner eller portabello
- gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 2 kvistar rosmarin
- 1/4 knippa slätbladig persilja
- 1,5 dl vitt vin
- 2 dl vispgrädde
- 30 g smör
- olivolja
- salt och peppar från kvarn

Tillagning:

Sätt ugnen på 180 °C.

Skala och hacka löken och skala och krossa vitlöksklyftorna. Blanda lökhacket och lägg det i en ugnform.

Rulla in kycklinglåren i pancetta-skivorna och lägg dem ovanpå lökhacket i ugnformen. Fördela lite olivolja över och lägg på rosmarinkvistarna. Peppra och salta. Tillaga i ugnen i ca 30 minuter.

Ta ut formen ur ugnen, vänd på kycklinglåren, tillsätt det vita vinet och rör om lökhacket. Sätt in formen i ugnen igen i ca 30 minuter.

Fräs svampen i smöret och tillsätt den i ugnformen mot slutet av tillagningstiden. Häll sedan på grädden (ovispad) och blanda allt väl. Servera med kokt potatis och garnera kycklinglåren med finstrimlad slätbladig persilja.

Ragu på hel kyckling



Till 4 personer



1h30

- Label Rouge-märkt gårdskyckling
- 2 selleristjälkar
- 200 g späda morötter
- 250 g kastanjechampinjoner eller portabello
- 2 gula lökar
- 1 vitlöksklyfta
- 2 dl vitt vin
- 5 dl kycklingbuljong
- 30 g mjöl
- 60 g smör
- olivolja
- bouquet garni
- 1/4 knippa slätbladig persilja
- 2 dl vispgrädd
- salt och peppar från kvarn

Tillagning:

Bryn kycklingen runt om i olivolja i en gryta. Ta upp kycklingen och ställ den åt sidan.

Skala och hacka lök och vitlök och skiva selleristjälkarna. Lägg grönsakerna i grytan och låt dem svettas i 5 minuter. Tillsätt sedan det vita vinet. Lägg i kycklingen igen och låt det hela koka tills vinet har kokat bort.

Skala och skiva morötterna. Tillsätt dem i grytan och täck med buljong. Tillsätt en bouquet garni. Salta och peppra. Låt sjuda i 40 minuter på medelstark värme.

Rensa under tiden svampen och skär den i bitar. Fräs den i 30 g smör, salta och peppra och ställ åt sidan.

Ta upp kycklingen och grönsakerna ur grytan. Sila kokspadet genom en silduk och spara det. Låt 30 g av smöret smälta i en kastrull tillsammans med mjölet och låt det få lite färg. Tillsätt det silade spadet i omgångar och koka upp tills blandningen tjocknar. Låt koka ungefär 10 minuter under omrörning. Tillsätt slutligen vispgrädden (ovispad).

Lägg kycklingen och grönsakerna i grytan igen och häll över såsen. Smaka av kryddningen. Strö över finskuren slätbladig persilja och servera med ris.

Tajine på pärlhöna



Till 6 personer



1h35

- 1 **Label Rouge**-märkt gårds-pärlehöna
- 300 g sötpotatis
- 300 g späda morötter
- 50 g skalad mandel
- 1/2 knippa färsk mynta
- 3 msk honung
- 2 msk apelsinblomsvatten
- 1 msk ras el hanout
- 3 kanelstänger
- 2 msk olivolja
- 2 lagerblad
- salt och peppar från kvarn

Tillagning:

Blanda honung, apelsinblomsvatten, olivolja och ras el hanout i en skål och täck pärlhönan med blandningen. Lägg sedan pärlhönan i en gryta. Salta och peppra. Tillsätt lagerblad och kanelstänger. Låt koka i 40 minuter. Ös pärlhönan ofta med kokspadet.

Skala och tärna under tiden sötpotatisar och morötter. Tillsätt dem runt pärlhönan tillsammans med mandeln och låt koka ytterligare 20 minuter.

Strö finskuren mynta över rätten och servera med couscous.



Avokadohalvor med label rouge-märkta ägg

© Juliette Lalbaltry / Delphine Constantin



Till 2 personer



30 min

- 2 Label Rouge-märkta ägg
- 2 avokador
- 1 skiva rökt lax
- 40 g feta
- 30 g granatäppelkärnor
- 5 blad färsk mynta
- 1/2 tsk rosépeppar
- salt och peppar från kvarn

Tillagning:

Sätt ugnen på 220°C.

Halvera avokadorna, ta ur kärnorna och gröp ur hålen efter kärnorna lite extra. Dela den rökta laxen i 4 bitar och lägg en bit i varje avokadohalva. Knäck äggen i urgröppningarna. Salta och peppra efter smak. Tillaga i 16–20 minuter beroende på ugnens egenskaper: vitan ska ha stelnat helt.

Ta ut avokadohalvorna ur ugnen och strö över smulad feta, granatäppelkärnor och finskuren färsk mynta. Krossa slutligen rosépepparkornen och strö över.

Emma Östberg

Säljledare kött, Ica Kvantum Liljeholmen

« You had us at långsamt växande. Riktiga smaker och sann kvalité g  r inte att stressa fram, utan MÅSTE få växa fram naturligt. Det tar, enkelt uttryckt, den tid det tar. Skillnaden på kycklingar som f  r växa långsamt g  r inte att missa, den   r så extremt tydlig, och märks i alla aspekter och genom alla ens sinnen. F  r både oss och våra kunder är det både uppenbart, och självklart, varför man väljer **Label Rouge**. »



Rebecca Holmberg

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 kvalitét och djuromsorg viktigt.

Därför säljer vi **Label Rouge!** »



Danyel Couet

Stjärnkock, Allegrine

« **Label Rouge**-fåglar är uppfödda med respekt för deras naturliga behov och får växa till sig längre före slakt. Både uppfödningssmiljön och den längre levnadstiden har stor betydelse för fåglarnas välbefinnande, men är lika viktiga för köttets kvalitet. »



Label Rouge idag: mer än bara fåglar!

Rörelsen som startades av **Label Rouge**-kyckling-uppfödare har spritt sig till många olika matprodukter i Frankrike: den rödvida kvalitetsstämpeln syns idag på nöt-, lamm-, 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

Upphovsmannen ansvarar själv för innehållet i den säljfrämjande kampanjen.

Europeiska kommissionen ansvarar inte för hur den utannonserade eller offentliggjorda informationen kan komma att användas.