



Manifique.

Das Label Rouge ist keine Marke, sondern das offizielle Gütezeichen für die Königsklasse des französischen Geflügels. Dupont Leon hat die Lizenz zur Produktion dieser geflügelten Delikatesse vor mehr als 25 Jahren erhalten. Die Firma bezieht ihre Tiere von den landwirtschaftlichen Kleinbetrieben der Region Vendée. Das Gebiet befindet sich in den Küstengebieten Nord-West-Frankreichs; hier, in den Moorlandschaften des Marais, ist die Tradition der französischen Geflügelzucht zu Hause.



IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH DÜSSELDORF

Bestellung und Infos unter Telefon 0211/94 29 40 oder Fax 0800/94 29 444

WWW.ALBERSFOOD.DE - INFO@ALBERSFOOD.DE



Label Rouge Geflügel

Rotes Etikett ist das Beste.

Profiköche und Einkäufer kennen und schätzen das Geflügel mit dem legendären roten Etikett. Label Rouge steht für die allerbeste Ware: feiner Geschmack, festes Fleisch, zarte Haut, stattliche Größe. Auch die Gäste sehen und schmecken den Unterschied zu herkömmlichen Hähnchen. Label Rouge ist Hähnchengenuss für Feinschmecker, die sich gerne fühlen wie »Gott in Frankreich«.

Geflügelzucht als Lebenswerk

Dass Label Rouge in Frankreich erfunden wurde, hat seinen guten Grund. Denn in einem Land, wo die große Kochkunst Tradition hat, zählt nur eines: die Qualität. Und die beginnt bei den Grundprodukten und den Menschen, die sie erzeugen. Französische Geflügelproduzenten haben sich selbst für die Schaffung des Gütezeichens Label Rouge eingesetzt. Viele von ihnen leben und arbeiten auf Höfen, in denen die Geflügelzucht seit Generationen mit Sachverstand und Hingabe in traditioneller, naturnaher Form betrieben wird. Den Stolz des Erzeugers auf ihre außergewöhnlichen Produkte wollten sie mit dem Label Rouge deutlich machen. Ein Label Rouge-Betrieb der fast ersten Stunde ist der Albers Partner Dupont Leon, der seit mehr als einem Vierteljahrhundert das Gütezeichen führt.

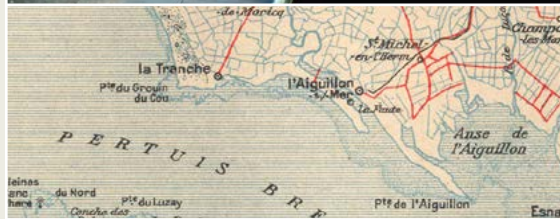


Antliches Gütezeichen

Seit 1965 vergibt das französische Ministerium für Landwirtschaft und Fischerei das Gütezeichen an ausgewählte Betriebe. Damit betreibt Frankreich als einziges Land in Europa durch ein dichtes Kontrollnetz über die Erzeugung eine konsequente Qualitätspolitik im Geflügelbereich. Das Siegel Label Rouge steht für hochwertiges Geflügel, das unter genau vorgeschriebenen Bedingungen produziert wird. Die wichtigsten Kriterien sind die ländliche Herkunft der jeweiligen Geflügelart, die Aufzucht in bäuerlichen Kleinbetrieben, die artgerechte Auslaufhaltung, die natürliche und längere Aufzucht sowie die Rückverfolgbarkeit.

Anforderungskriterien

Von der Auswahl der Geflügelrasse, der Aufzucht in natürlicher Freilandhaltung, der Zusammensetzung der Futtermittel, Einhaltung von Hygienevorschriften bis zur Zusammenarbeit mit einem nahegelegenen Schlachthof ist bei Label Rouge alles genau vorgeschrieben und staatlich kontrolliert. Die Tiere leben in geräumigen, offenen Ställen aus denen heraus sie jederzeit Auslauf auf große Wiesenflächen haben. Ihr Futter besteht zu 70 bis 80 Prozent aus Korn oder Mais. Die Tiere werden erst nach dem Einsetzen der Geschlechtsreife geschlachtet und werden daher ungefähr doppelt so alt wie herkömmliches Geflügel.



	Label Rouge	Konventionell
STALLGRÖSSE	400 m ²	2.500 m ²
MAX. TIERE PRO M²	13	22
ART DER HALTUNG	Stall, ab der 4. Woche offen, mit 1.000 m ² Auslauf auf Kräuterpflanzen	Stallhaltung, immer 18 Stunden Licht, und 6 Stunden Dunkelheit
FUTTER	min. 70% Getreide, Mineralien u. Vitamine	Mastfutter, (Starter/Mast/Endmastfutter-pellets)
ANTIBIOTIKA	keine präventive	Ja, auch präventiv



IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH, MÜNDELHEIMER WEG 6, 40472 DÜSSELDORF
Bestellung und Infos unter Telefon 0211/94 29 40 oder Fax 0800/94 29 444
 SPITZENQUALITÄT IN SACHEN FLEISCH UND GEFLÜGEL VON DEN BESTEN ERZEUGERN DIESER WELT.
 WWW.ALBERSFOOD.DE - INFO@ALBERSFOOD.DE

