



# Nachhaltig.

**Hähnchen im Freilauf auf einer Kräutertwiese.** Ein bäuerliches Umfeld, wo Aufzucht und Haltung von Geflügel in Einklang mit der Natur und Respekt vor dem Tier geschieht. Unter solch optimierten Bedingungen kann eine Fleischqualität entstehen, die ungetrübten Genuss wieder möglich macht und die ihren Namen zu Recht trägt: ProEthika - so gut schmeckt Nachhaltigkeit. Unter der Qualitätsmarke ProEthika werden Freilandhähnchen unter verkürzten Label Rouge Bedingungen bei persönlich bekannten Züchtern in der Vendée, einer französischen Kulturregion für Geflügelzucht, aufgezogen.

# ProEthika Geflügel

## Exzellente Preis und Leistung

Bei ProEthika handelt es sich um ein Freilandhähnchen, das unter verkürzten Label Rouge Bedingungen in Kleinstbetrieben in der westfranzösischen Vendée aufgezogen wird (Aufzuchtzeit Label Rouge 86 Tage, ProEthika 60 Tage). Die verkürzte Aufzuchtzeit gegenüber den sehr hochwertigen Label Rouge-Produkten ermöglicht uns eine Preisgestaltung, die das Produkt für Sie bezahlbar macht. Auch im Alltag.

## Kompetenz und Tradition

Die Geflügelzucht hat in der Vendée eine lange Tradition. Die Erzeuger in dieser Region in Westfrankreich sind Experten, wenn es um die naturnahe Haltung und um Qualitätsfleisch geht. Bei Geflügel der Marke ProEthika arbeitet Albers mit ausgewählten Betrieben zusammen, die die Aufzucht unter verkürzten Label Rouge-Bedingungen unter Einhaltung eines Pflichtenheftes staatlich kontrolliert, kompetent und engagiert durchführen. Verantwortung und Sorgfalt werden ernst genommen und verdienen das Vertrauen der Kunden.



## Mustergültige Aufzucht

Bei ProEthika werden die Küken die ersten vier Wochen im Stall gehalten. Anschließend haben sie Zugang auf 1.000 m<sup>2</sup> große Kräuterwiesen. Entsprechend der überschaubaren Größe der bäuerlichen Anwesen gibt es keine Hallen, sondern überschaubare Ställe von rund 400 m<sup>2</sup> Grundfläche. Pro Quadratmeter werden maximal 13 Tiere gehalten. Die Hähnchen werden mit Getreide (70%), Mineralien und Vitaminen gefüttert, ohne tierische oder chemische Zusätze. Auf die Gabe von Antibiotika wird komplett verzichtet. Die Hähnchen haben ein Schlachalter von 8 Wochen (gegenüber 5½ bis 6 Wochen bei der herkömmlichen Aufzucht) und erreichen auf natürliche Art ein Gewicht von 2.150 Gramm. Das Resultat ist ein wesentlich schmackhafteres und saftigeres Fleisch.

## Gütezeichen für Nachhaltigkeit

Unter der europaweit geschützten Marke ProEthika bietet Albers hochwertiges Fleisch und Geflügel aus einer nachweislich nachhaltigen Produktion an. Wichtig ist Albers bei ProEthika ein respektvoller, ethisch vertretbarer Umgang mit Tier, Mensch und Umwelt. Gleichzeitig bieten die Produkte eine überdurchschnittliche Zubereitungs- und Verzehrqualität.



## Qualitätskriterien

- Rassen aus ländlicher Herkunft
- Bäuerliche Zuchtbetriebe
- Artgerechte Auslaufhaltung
- Längere Aufzucht
- Rückverfolgbarkeit

	ProEthika	Konventionell
<b>STALLGRÖSSE</b>	400 m <sup>2</sup>	2.500 m <sup>2</sup>
<b>MAX. TIERE PRO M<sup>2</sup></b>	13	22
<b>ART DER HALTUNG</b>	Stall, ab der 4. Woche offen, mit 1.000 m <sup>2</sup> Auslauf auf Kräuterwiesen	Stallhaltung, immer 18 Stunden Licht, und 6 Stunden Dunkelheit
<b>FUTTER</b>	min. 70% Getreide, Mineralien u. Vitamine	Mastfutter, (Starter/Mast/Endmastfütterpellets)
<b>ANTIBIOTIKA</b>	keine	Ja, auch präventiv
<b>MINDESTSCHLACHTALTER</b>	ca. 60 Tage	ca. 35-40 Tage
<b>SCHLACHTGEWICHT</b>	2.150 g	1,6-2,6 kg

