



ØKO GUIDEN

FRA EURO POULTRY

Økologisk
gourmet
kylling



EURO POULTRY®
The unique concept
www.europoultry.dk

DE ØKOLOGISKE SPISE- MÆRKER, KØD OG PRIS SKAL HÆNGE SAMMEN

Vi har lyttet til køkkenerne, der fortæller, hvilke vanskeligheder de har ved at skaffe økologisk kød af tilfredsstillende kvalitet og til en pris, som gør det muligt at bronzemærke f.eks. kan blive til sølvmærke eller guldmærke.

Derfor viser vi stolt vores sortiment frem, der er tilpasset dine behov.



DET RIGTIGE VALG AF RACE

Racen, Hubbard, vokser langsomt og er derfor oplagt til opdræt i økologisk landbrug. Kyllingerne klarer sig rigtig godt i de udendørs arealer, da racen er sund og robust.

Den hurtigere voksende hvide Ross-høne, bliver i økologisk opdræt ret stor inden slagtning fordi de vokser hurtigere. Det giver et stort udbytte af den bedste kvalitet.





BEDRE SMAG, HØJERE DYREVELFÆRD & MERE SUNDHED TIL EN FORNUFTIG PRIS

Alle vores italienske Chefs Club økologiske kyllinger lever så tæt på deres naturlige livscyklus, som det er muligt. De er langsomt opvokset i 81 dage på en økologisk kyllingefarm i det italienske bjerglandskab, midt i middelhavsklimaet med lange solrige somre og milde fugt-tige vintre. Det gør kyllingerne ekstremt robuste, vitale og resistente overfor sygdomme. Hver dag har kyllingerne fri adgang til frisk og økologisk GMO-fri foder af hvedekorn, sojafrø og majs-korn.

FRITGÅENDE ØKOLOGISKE LANDKYLLINGER

Kyllingerne kan gå ude eller inde som de har lyst og i shelter lignende kyllingehold med adgang til fri luft ad libitum. På den

måde har de oparbejdet en naturlig og kraftfuld muskulatur, der gør, at de kan bære sig selv! Kyllingerne har ingen problemer med benskader eftersom der er fokus på en omsorgsfuld pasning i tæt forbindelse med naturens cyklus og årstider, præcis som man altid har gjort det i Italien – helt nede på jorden.

DET SMAGER AF FRIHED

Hvorfor er den Italienske øko kylling fra Euro Poultry bedst? Fordi den har et længere liv med mere plads. Der er max. 10 kyllinger pr. m². Den vokser langsomt og lever i 81 dage, hvilket i sam-menspil med det helt rigtige racevalg giver det bedste slutprodukt.

ØKOLOGI MED EN GOD SMAG I MUNDEN



Alle italienske Chefs Club® øko produkter er...

- ★ ...udruget, opvokset og slagtet i Italien
- ★ ...fodret med vegetabilsk baseret foder
- ★ ...fritgående, for dyrenes velbefindende
- ★ ...sporbare fra rede til bord
- ★ ...fodret med GMO-fri-produkter



ØKOLOGISK KYLLINGELÅR MED RYGBEN



Varenummer	1003258
Nettovægt / stk.	330-450 g
Vægt / karton	4x2500 g
Stk. / karton	22-30 stk.
Oprindelse	Italien
Race	Hubbard

Tilberedning – Optøet



45-50 min.

-

-

45-50 min.

-



ØKOLOGISK KYLLINGE- UNDERLÅR



Varenummer	1003138
Nettovægt / stk.	100-180 g
Vægt / karton	2x2500 g
Stk. / karton	27-50 stk.
Oprindelse	Italien
Race	Hubbard

Tilberedning – Optøet



40 min.

-

-

40 min.

-



ØKOLOGISK KYLLINGEFILET MED SKIND



Varenummer	1003538
Nettovægt / stk.	-
Vægt / karton	2x2500 g
Stk. / karton	-
Oprindelse	Italien
Race	Ross

Tilberedning – Optøet



14-20 min.

-

~2x8 min.

~2x8 min.

-



ØKOLOGISK KYLLINGEFILET UDEN SKIND



Varenummer	1003518
Nettovægt / stk.	-
Vægt / karton	2x2500 g
Stk. / karton	uncalibrated
Oprindelse	Italien
Race	Ross

Tilberedning – Optøet



14-20 min.

-

~2x8 min.

~2x8 min.

-



ØKOLOGISK HEL KYLLING



Varenummer	1003458
Nettovægt / stk.	1700-2400 g
Vægt / karton	6800-9600 g
Stk. / karton	4 stk.
Oprindelse	Italien
Race	Hubbard

Tilberedning – Optøet



65-90 min.

-

-

65-90 min.

-



ØKOLOGISK KYLINGE- INDERFILET



Varenummer	1003618
Nettovægt / stk.	-
Vægt / karton	2x2500 g
Stk. / karton	-
Oprindelse	Italien
Race	Ross

Tilberedning – Optøet



10-12 min.

-

~2x6 min.

~2x6 min.

-



ØKOLOGISK HEL HØNE



Varenummer	1091098
Nettovægt / stk.	1100 g
Vægt / karton	10x1100 g
Stk. / karton	10 stk.
Oprindelse	Tyskland

Tilberedning – Optøet



-



-



-



-



50-60 min.



KOGT ØKOLOGISK HØNSEKØD I TERN 15 MM



Varenummer	1090578
Nettovægt / stk.	-
Vægt / karton	4x2500 g
Stk. / karton	-
Oprindelse	Tyskland

Tilberedning – Optøet



6-8 min.



1 min.



5 min.



-



1-2 min.



ØKOLOGISK ANDEBRYST BERBERIE, 100%

Varenummer	1052918
Nettovægt / stk.	350-500 g
Vægt / karton	5 kg
Stk. / karton	10-14 stk.
Pakning	2x350-500 g
Oprindelse	Frankrig

Tilberedning – Optøet



~20 min.

-

2x10 min. 2x10 min.

-



ØKOLOGISK ANDELÅR BERBERIE, 100%

Varenummer	1054498
Nettovægt / stk.	250-400 g
Vægt / karton	5 kg
Stk. / karton	12-20 stk.
Pakning	2x250-400 g
Oprindelse	Frankrig

Tilberedning – Optøet



~30 min.

-

2x15 min. 2x15 min.

-

Euro Poultry A/S, K. Christensens Vej 2M, 9200 Aalborg SV

Bif (Sjælland): 2240 9055 | Carina (Sjælland): 2240 9066 | Bo (Sydjylland/Fyn): 2282 3600 | Nordjylland/Århus: 2240 9056