



antibiotikafrei • salmonellenfrei • GVO-frei • halal

Hähnchen mit dem besonderen Plus



Saubere Aufzucht und Produktion

Die Garantie, frei von Salmonellen und Campylobacter, ist durch neuentwickelte Analysemethoden möglich. Auch die Verwendung von Luftkühlung anstatt herkömmlicher Wasserkühlung trägt dazu bei, dass das natürliche Wassergewicht im Fleisch erhalten bleibt. So verlieren die Hähnchen bei der Zubereitung weniger Flüssigkeit.

Vollständige Rückverfolgbarkeit

Die Futtermittel, der Umweltschutz, vertraglich gebundene dänische Landwirte, die Einhaltung fester Kriterien in der Produktion werden in einer Datenbank innerhalb der Qualitätssicherung festgelegt und überwacht. Dabei sind die Einhaltung des Tierschutzes und kurzer Transportwege, die nicht länger als drei Stunden dauern, wichtige Kriterien.

Kontrollierte Futtermittel

Das verwendete Futter ist frei von antibiotischen Wachstumsförderern, frei von Fleisch- und Knochenmehl und GVO-frei.

Bessere Lebensbedingungen

Die Hähnchen werden in großen Ställen gehalten. Sie haben längere Wachstumszeiten als allgemein üblich. Die Einstellung der natürlichen Gegebenheiten der Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Beleuchtung werden ständig überwacht, damit die Tiere artgerecht aufwachsen.

Erstklassiges Fleisch aus einer Region

Die FleischPlus Geflügel Hähnchen stammen aus Dänemark (geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt).

Qualitätsstandards

Die verwendeten Qualitätsstandards sind:

- EFSIS Zertifizierung - höhere Stufe
- OHSAS 18001 Zertifikate (Arbeitsschutz)
- BRC



www.servicebund.de

FleischPlus Geflügel ein echter Genuss mit dem besonderen Plus

Halal ist ein arabisches Wort für „erlaubt/ zulässig“ und bezeichnet für Muslime alle Dinge und Handlungen, die ihnen der Islam gestattet. Bei Halal ist eine Betäubung, solange sie nicht zur Tötung der Tiere führt, erlaubt.

GVO bedeutet „gentechnisch veränderter Organismus“. Dabei ist ein Organismus gemeint, dessen genetisches Material in einer Weise verändert worden ist, wie sie unter natürlichen Bedingungen durch Kreuzen oder natürliche Rekombination nicht vorkommt.

Campylobacter sind Bakterien. C. jejuni und C. coli zählen mit den Salmonellen zu den häufigsten bakteriellen Durchfallerregern, die in der Geflügelbranche zu Problemen führen können. Sie befinden sich oft auf rohem Geflügelfleisch.



TK Hähnchenbrust-Filets

natur, ohne Haut, ohne Innenfilets

magere Hähnchenbrustfilets zum Grillen, Braten oder gewürfelt als Spieß, einzeln entnehmbar

– Stückgewicht 140 g, kalibriert –

83305, Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 18 Stück)

– Stückgewicht 180 g, kalibriert –

83508, Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 14 Stück)

natur, ohne Haut, mit Innenfilets

einzeln entnehmbar

– Stückgewicht 180 g, kalibriert –

83308, Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 14 Stück)



TK Hähnchen-Innenfilets

natur, ohne Haut

magere Hähnchen-Innenfilets für Salate, Pfannengerichte, einzeln entnehmbar

– Stückgewicht ca. 70 g, unkalibriert –

83330, Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 35 Stück)



TK Hähnchenkeulen

natur, ohne Rückenstück

zum Grillen, exakt im Gelenk geschnitten, einzeln entnehmbar, ideal für Mensen, Altenheime, Kindergärten

– Stückgewicht 260 g, kalibriert –

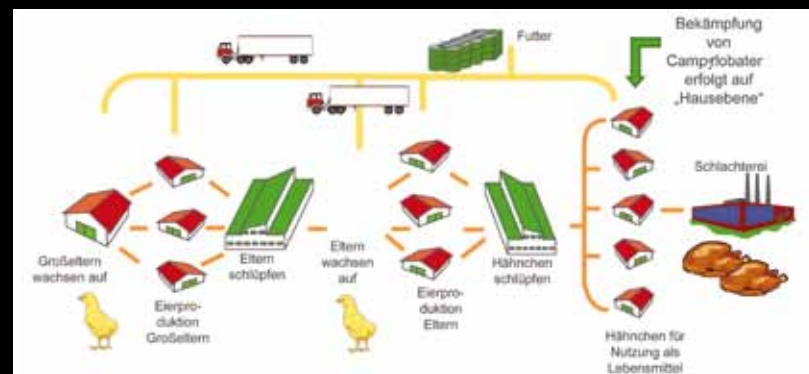
83333, Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 10 Stück)

natur, mit Rückenstück

– Stückgewicht 290 g, kalibriert –

83367, Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 9 Stück)

Generationenübergreifende Auslese



Die Vorteile auf einen Blick:

1. Saubere, moderne Produktion
2. Frei von Antibiotika, frei von GVO
3. Halal
4. Salmonellenfrei
5. Zertifizierte, vertraglich gebundene Landwirte
6. Bessere Lebensbedingungen:
Mehr Auslauf je Tier und längere Wachstumszeiten
7. 100%-ige Rückverfolgbarkeit
8. Kontrollierte Futtermittel



fleischplus

Geflügel

FleischPlus Geflügel
ein echter Genuss mit
dem besonderen Plus

Service-Bund GmbH & Co. KG
Friedhofsallee 126 • 23554 Lübeck
Tel.: 0451/ 49952-0 • Fax 0451/ 4993270
E-Mail: info@servicebund.de • Internet: www.servicebund.de
FCBK: www.facebook.com/service.bund

www.servicebund.de