

Label Rouge bietet einzigartige Geschmackserlebnisse



Die Qualität von **Label Rouge**-Geflügel ist herausragend. Es wird jährlich von zugelassenen Laboren geprüft, die Geschmacksanalysen mit Verbrauchern oder Experten durchführen.

Ergebnis: **Label Rouge**-Geflügel überzeugt nachweisbar durch besseren Geschmack, intensiveres Aroma und festeres Fleisch.



Label Rouge in Ihrer Nähe

Das Label Rouge-Gütesiegel wird vom französischen Agrarministerium vergeben. Label Rouge Produkte können über fairfleisch oder in unseren Partner-Metzgereien bezogen werden.

fairfleisch GmbH

Reutehöfe 11a, 88662 Überlingen

Tel.: 07551 9472809, werksverkauf@fairfleisch.de

fairfleisch
ARTGERECHT & GUT

Mehr Infos unter: www.gefluegel-labelrouge.com

Wer ein Label Rouge-Hähnchen probiert hat, wird kein anderes mehr essen wollen.



Fleisch-Sommelier Michael Keller vermittelt seine Begeisterung für Label Rouge-Geflügel in Seminaren, Tutorials und Koch-Shows oder klassisch an der Fleischtheke.

Erstklassig in Europa Label Rouge – Gütesiegel seit über 50 Jahren

Höchstes Engagement für Tierwohl in Europa

Höchste unabhängige Produktionskontrollen in Europa

Traditionell bäuerliche Freilandhaltung

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.



KAMPAGNE FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.

ENJOY IT'S FROM EUROPE



Label Rouge – Gütesiegel seit über 50 Jahren

Seit über 50 Jahren steht das französische Gütesiegel **Label Rouge** für Tradition und höchste Qualität. Die langsame, artgerechte **Aufzucht** des Geflügels sowie die nachhaltige und regionale Produktion in Frankreich sorgen für eine exzellente Fleischqualität und ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Überzeugen Sie sich selbst!

Label Rouge heute: nicht nur Geflügel!

Was engagierte **Label Rouge**-Geflügelbauern initiierten, zog in Frankreich weitere Kreise: Heute ist das rot-weiße Qualitätssiegel auch auf Rind-, Lamm-, Kalb- und Schweinefleisch, Wurstwaren, Eiern und natürlich verschiedenen Geflügelarten zu finden.



Top-Kriterien für Tier- und Menschenwohl

I. Höchstes Engagement für Tierwohl in Europa



Nur langsam wachsende Rassen. **Aufzucht mindestens 81 Tage** (statt 29–35 Tage bei **herkömmlichen Hähnchen**)



100% pflanzliche Nahrung – davon mindestens 75 % **Getreide-Fütterung für besten Fleischgeschmack**



freien Zugang zu großen, schattigen Wiesen und Auslaufflächen (kein Auslauf bei **herkömmlichen Hähnchen**)



bäuerliche Aufzucht in Kleingruppen, niedrige Besatzdichte: max. 11 Tiere pro m² Stallfläche (statt 20–25 bei **herkömmlichen Hähnchen aus Stallhaltung**)

II. Traditionell bäuerliche Freilandhaltung

Das Gütesiegel **Label Rouge** wird vom französischen Landwirtschaftsministerium vergeben. Als einziges offizielles Gütesiegel höchster Qualität in Europa garantiert es traditionell bäuerliche Freilandhaltung.

III. Höchste unabhängige Produktionskontrollen in Europa

Label Rouge steht für höchste Qualität: Alle Stufen der Produktion unterliegen strengen Vorgaben des französischen Lebensmittelministeriums. Darüber hinaus kontrollieren unabhängige Zertifizierungsstellen. Jedes Tier wird mindestens einmal während seiner Aufzucht kontrolliert.

Höchste Transparenz für Verbraucher

Ob Hähnchen, Pute, Ente, Gans oder Perlhuhn: Jedes Tier aus **Label Rouge**-Produktion ist mit einem Etikett gekennzeichnet, das neben dem **Label Rouge**-Siegel auch Angaben zur Art der Aufzucht, zu Fütterung und Schlachtalter enthält.

Bei Label Rouge-Geflügel mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A. – französisch: IGP) ist zusätzlich die Herkunftsregion angegeben. Zudem erlaubt die auf dem Etikett ausgewiesene individuelle Identifikationsnummer eine exakte Rückverfolgung jedes einzelnen Produktes über alle Produktionsstufen hinweg.

Transparenz auf den Etiketten

Gütesiegel



Zulassungsnummer

Homologation : LA 00/00
VOLAILLE FERMIERE
ELEEVE EN PLEIN AIR ou
ELEEVE EN LIBERTE

Aufzuchtmethode

Herkunftsregion*

Gers

Identifikations-Nr.

N° 0000000

Kriterien

Durée d'élevage :
81 jours minimum
Alimentée avec
75 % de céréales minimum
Nom du groupement

* bei Geflügel mit geschützter geografischer Angabe