

Die lange Aufzuchtzeit

von Label Rouge-Geflügel (doppelt so lange wie sonst üblich), bis zur Schlachtreife ermöglicht, dass sich der besondere Geschmack in aller Ruhe entwickeln kann.



Die garantierte Frische

sichern strenge Hygieneregeln, ständige bakteriologische Kontrollen und eine hoch-moderne Logistik. So kommt Label Rouge-Geflügel schnell und frisch auf Ihren Tisch.

Die staatlich geprüfte Kontrolle

Die Label Rouge-Garantie setzt echte Maßstäbe in Europa: Überwachung der Produktionskette durch unabhängige Institutionen und ein geschlossenes Qualitätssicherungssystem vom Schlüpfen der Küken bis in die Handelsregale.



Sternstraße 58 • 40479 Düsseldorf
Fon: 0211/ 49 80 80 • Fax: 0211/ 49 80 821
www.sopexa.de • www.gefluegel-labelrouge.com

KONTROLLIERTE QUALITÄT!

**FREIHEIT,
DIE MAN SCHMECKT!**



FRANZÖSISCHES GEFLÜGEL AUS
BÄUERLICHER FREILANDHALTUNG



Die ländliche Herkunft

der ausgewählten Tiere spezieller Zuchstämme bürgt für natürlich langsames Wachstum und zartes, schmackhaftes Fleisch.

Die artgerechte Freilandhaltung

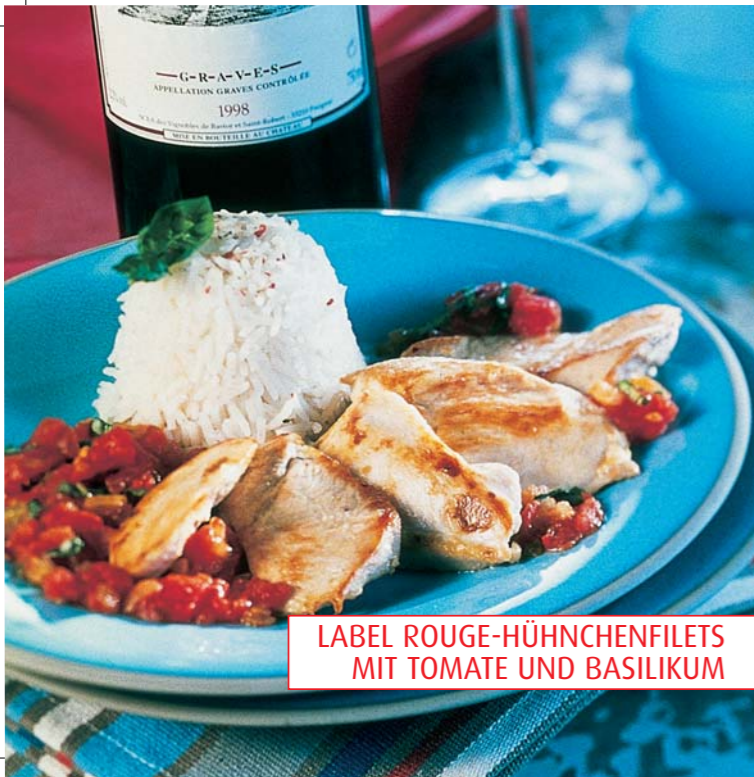
garantiert jedem Tier flächenmäßig unbegrenzten Auslauf mit genügend Gras und Schatten.

Die gesunde Fütterung

der Tiere mit rein vegetarischer Kost (75 % Getreide, ergänzt durch pflanzliches Eiweiß, Vitamine und Mineralien) ermöglicht die hervorragende Fleischqualität.



DER GEFLÜGELPASS FÜR



**LABEL ROUGE-HÜHNCHENFILETS
MIT TOMATE UND BASILIKUM**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 Label Rouge-Hühnchenfilets
- 500 g frische Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel gehacktes Basilikum
- 4 Esslöffel Öl
- 30 g Butter
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- Zwiebeln und gehackten Knoblauch in einem Topf mit Öl andünsten.
- Die geschälten und grob gewürfelten Tomaten mit dem Basilikum hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und rund 15 Minuten köcheln lassen.
- Aus den Filets Schnitzel schneiden und in Butter anbraten.
- Die Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- Die Tomatensauce zum Bratensatz geben und einige Minuten erhitzen.
- Filets und Sauce mit einer Schale Reis servieren.

VORBEREITUNG 20 MIN

GARZEIT 20 MIN



**SALAT VON LABEL ROUGE-PERLUHNBRÜSTCHEN,
GEGRILLT IN GROBEM SALZ**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2 Label Rouge-Perlhuhnbrüste
- 2 Teelöffel grobes Salz
- 10 Kirschtomaten
- 1 Kopf grüner Salat
- 10 Mini-Maiskolben
- 1 frischer Ziegenkäse
- Schnittlauch
- Olivenöl
- Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- Die Haut der Perlhuhnbrüste mit grobem Salz bestreuen und beide Seiten jeweils 8 Minuten im Backofen grillen.
- Abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
- In einer Salatschüssel die Perlhuhnbrust-Scheiben mit den Kirschtomaten, den halbierten Mini-Maiskolben, dem frischen, gewürfelten Ziegenkäse und dem Salat vermischen.
- In einer Schüssel den Balsamico-Essig und das Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Salatsauce über den Salat geben, den klein geschnittenen Schnittlauch dazu geben, gut miteinander vermischen und servieren.

VORBEREITUNG 25 MIN

GARZEIT 16 MIN