

ÄNTLIGEN KYCKLING FRÅN VENTLINGE

DET ÄR EN KYCKLING AV HÖGSTA TÄNKBARA KVALITET UPPFÖDD HOS VÅR BÄSTA UPPFÖDARE I VENTLINGE PÅ ÖLAND. VENTLINGE KYCKLING ÄR EN KYCKLING DÄR BÅDE KYCKLINGEN OCH FODRET ÄR NÄRPRODUCERAT. ETT NÄRPRODUCERAT FODER BESTÅENDE AV BL A VETE, RAPS, ÄRTOR OCH ÅKERBÖNOR DÄR FODRET INTE INNEHÅLLER SOJAPROTEIN.

STALLET ÄR DESSUTOM UPPVÄRMT AV FÖRNYELSEBAR ENERGI OCH GÖDSELN FRÅN KYCKLINGARNA INGÅR I KRETSLOPPET VID ODLING AV SPANNMÅL.

DETTA ÄR I SANNING EN KYCKLING I TIDEN.

VENTLINGE KYCKLING ÄR UPPFÖDD PÅ ETT ETISKT SÄTT ENLIGT BRANSCHORGANISATIONEN SVENSK FÅGELS OMFATTANDE DJUR- OMSORGSPROGRAM OCH ÄR GARANTERAT FRI FRÅN SALMONELLA.

DEN FÖDS UPP SÅ NÄRA OSS ATT DET BARA TAR EN KVART ATT TRANSPORTERA DEN TILL VÅR ANLÄGGNING I MÖRBYLÅNGA PÅ SÖDRA ÖLAND.

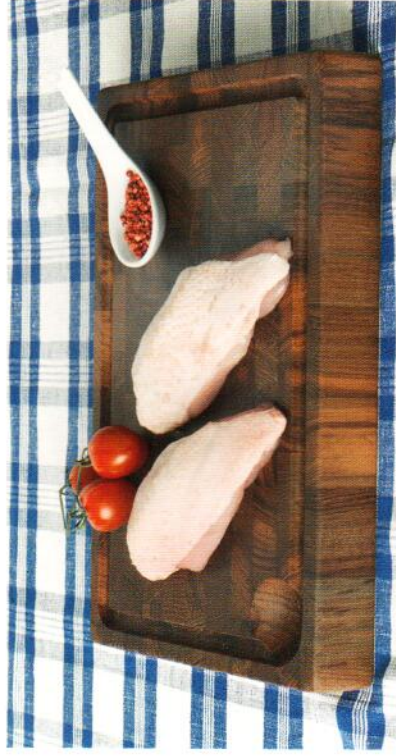
SMAK OCH KVALITET ÄR SÅKLART I TOPPKLASS – FÖR SÅ RÄTTVIST ÄR DET HÄR I VÄRLDEN – ATT EN GOD UPPVÄXT GER EN GOD KYCKLING.

SÅ KÖP HEM OCH LÅT DINA GÄSTER VÄL SMAKA.

VI TROR ATT VETSKAPEN OM ATT KYCKLINGEN HAFT DET BRA ÄR EN SMAKFÖRHÖJARE I SIG.

PÅ GULDFÅGELN ÄR VI STOLTA ÖVER ATT PÅ DET HÄR SÄTTET BIDRA TILL GOD OCH SUND MAT SAMTIDIGT SOM VI VÄRNAR VÅR GEMENSAMMA MILJÖ.

JIMMY SAMUELSSON
VD GULDFÅGELN



1601 VENTLINGE KYCKLINGBRÖSTFILÉ MED SKINN
INNEHÅLL: 18 - 25 FILÉER, 160 - 220 G/ST. 4 KG/KARTONG. (2X2 KG)
BESKRIVNING: KYCKLINGBRÖSTFILÉER MED SKINN, RÅA STYCKFRYSTA GLACERADE.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:
ENERGIVÄRDE: 600 KJ (150 KCAL)
PROTEIN: 21 G
KOLHYDRAT: < 0,5 G
FETT: 7 G
FÖRVARING: DJUPFRYST VARA -18°C
ELLER KALLARE.

TILLAGNING:
TINAD PRODUKT BRYNS PÅ STEKBORD/
PANNA OCH BAKAS I UGN CA 150°C TILLS
KÄRNTEMPERATUREN ÄR CA 72°C.
KÖTTSAFTEN SKA VARA KLAR UTAN NÅGRA
ROSA INSLAG.



1600 VENTLINGE KYCKLINGKLUBBA UTAN RYGGBEN
INNEHÅLL: 15 - 19 KLUBBOR. 215 - 265 G/ST. 4 KG/KARTONG (2X2 KG).
BESKRIVNING: KYCKLINGKLUBBOR UTAN RYGGBEN, RÅA, STYCKFRYSTA, GLACERADE.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G:
ENERGIVÄRDE: 670 KJ (160 KCAL)
PROTEIN: 19 G
KOLHYDRAT: < 0,5 G
FETT: 9 G
FÖRVARING: DJUPFRYST VARA -18°C
ELLER KALLARE.

TILLAGNING:
TINAD PRODUKT TILLAGAS I UGN
CA 175°C I CA 25-40 MIN.
PRODUKTEN ÄR FÄRDIG NÄR KÄRN-
TEMPERATUREN ÄR CA 82°C.
KÖTTSAFTEN SKA VARA KLAR UTAN NÅGRA
ROSA INSLAG.