



Rose lanserar fryst ekologisk kyckling – uppfödd med extra omsorg och omtanke

Rose ekologiska kycklingar har fri tillgång till utevistelse, dubbelt så stor yta, får ingen antibiotika i tillväxtfrämjande syfte samt äter enbart ekologiskt och gmo-fritt foder. Ekologisk kyckling har länge varit en bristvara i Sverige. Nu lanserar Rose fryst ekologisk kyckling vilket ökar tillgången på ekologiskt uppfödd kyckling.

- Tack vare att kycklingen säljs fryst och har lång hållbarhet blir det möjligt för fler butiker att ha den i sitt sortiment. Nu kan även butiker med lite mindre omsättning på eko-kyckling erbjuda sina konsumenter ett bra ekologiskt alternativ, säger Matilda Hallehn, produktchef för kyckling HKScan Sweden.

Kycklingen är uppfödd, slaktad och styckad i Danmark. Det ställs hårda krav på uppfödningen och hela kedjan är certifierad av oberoende certifieringsorgan. Kycklingen är av en långsamt växande ras och har fri tillgång till utevistelse. Antibiotika är inte tillåtet i förebyggande syfte och fodret är ekologiskt och GMO-fritt.

- De ekologiska kycklingarna föds upp så naturligt som möjligt med betydligt större ytor än konventionellt uppfödda kycklingar. De lever dessutom dubbelt så länge och utevistelsen gör att kycklingarna kan röra sig och bete sig naturligt. Våra kycklingar får ekologiskt foder, som på sommaren blandas upp med gröna blad, maskrosor och annat som de själva finner i naturen, säger Matilda Hallehn.

Rose ekologiska kyckling säljs i tre olika varianter. Bröstfilé 700 g, kycklingklubba 1000 g och hel kyckling 1200 g och 1600 g.

Rekommenderade konsumentpriser är 85 kr/kg för den hela kycklingen, 79 kr/kg för klubborna och 227 kr/kg för bröstfilén. Produkterna är helt naturella och inte mörade med saltlake.

Snabbfakta ekologisk kyckling från Rose

- Långsamtväxande ras, robusta kycklingar som sällan drabbas av sjukdomar
- Dubbelt så stor inomhusyta jämfört med konventionella kycklingar.
- Har fri tillgång till utearealer
- Får ekologiskt och GMO-fritt foder
- Fri från salmonella. Rigorös provtagning på kläckeri, på gård, och i produktion.
- Ingen antibiotika i förebyggande syfte.

Pressbilder

Hämtas här: <http://bit.ly/1zEg6Oa>

För ytterligare information och produktprover kontakta:

Matilda Hallehn, produktchef kyckling HKScan Sweden.

Telefon: 051125306, mobil: 076 12 98 229

matilda.hallehn@hkscan.com

Pressjour HKScan Sverige

Telefon: 08-725 85 10

Rose Poultrys expertis bottnar i mer än ett halvt sekels professionell verksamhet, som startade med familjerna Pedersen och Løth på 1950-talet. Rose är i dag Danmarks största fjäderfäverksamhet och har funnits på den svenska marknaden sedan 2001. Under 2010 blev Rose en del av HKScan

HKScan är Nordens ledande köttexpert. Vi säljer, marknadsför och producerar högkvalitativa och ansvarsfullt producerade produkter av gris, nöt, kyckling och lamm liksom charkvaror och färdigmat under starka varumärken. De mest kända varumärkena i Sverige är Scan och Pärsons. Våra kunder finns inom detaljhandeln samt food service-, industri- och exportsektorerna. Våra hemmamarknader utgörs av Finland, Sverige, Danmark och Baltikum. Vi exporterar produkter till ca 50 länder. År 2014 hade HKScan en omsättning på cirka 2,0 miljarder euro och omkring 7 700 anställda.