

Pressmeddelande, 2 oktober 2017

Finrestauranger skapar egna smaker på kyckling

- Innovativt samarbete mellan Kronfågel, Menigo, Långbro Vårdshus och Den Gyldene Freden

Kronfågels ekologiska Bosarpkycklingar äter vanligtvis raps, åkerböna och ärtor. Men nu pågår ett smakexperiment med toppkockarna på restaurangerna Långbro Vårdshus och Den Gyldene Freden som har toppat fodret med ekologiska morötter och ekologisk grönkål för en mindre testgrupp på tusen kycklingar.

– Vi vill tillsammans med våra kunder höja kycklingens status och utveckla den svenska fågeln för Sveriges många restauranger. Och snart får vi se vilket resultat det här projektet ger – spännande, säger Charlotte Rosta, Brand Manager på Kronfågel.

Vad kycklingen äter påverkar smaken mer än man tror. Därför ville köksmästarna på Långbro Vårdshus och Den Gyldene Freden sätta sin egen prägel på kycklingköttet som serveras.

– Det här har varit jättespännande och det ska bli kul att se hur smaken och texturen på köttet har påverkats av det nya fodret. Det här kommer bli en riktig premiumprodukt, som är helt unik i Sverige. Vi hoppas på en god kyckling som blir en snackis på restauranger runt om i Sverige, säger Henrik Gustafsson, köksmästare på Långbro Vårdshus.

En produkt för den nyfikne restauranggästen

Den unika kycklingen serveras bland annat på Långbro Vårdshus och Den Gyldene Freden i Stockholm under bland annat veckorna 40 till 41. Fler restauranger runt om i Sverige har valt att ta in kycklingen.

– Det var fantastiskt att se hur nyfikna kycklingarna var på det nya fodret när vi var på Bosarpgården. De uppskattade det verkligen, säger Magnus Viksten, säljansvarig på Menigo.

Filmer på kycklingarna som äter grönkål och morötter finns på www.facebook.com/bosarpkyckling



I förlängningen hoppas Kronfågel kunna utveckla samarbetet med Bosarpkycklingen och kunderna ytterligare, där man tillsammans kan ta fram nya innovativa smaker.

– Det är nya naturliga ekologiska grödor eller grönsaker vi pratar om, sådant som kycklingarna gillar, säger Charlotte.

Fakta om Bosarp

Kronfågel Bosarpkyckling är inte bara ekologisk utan också KRAV-godkänd. Det innebär bland annat:

- Att kycklingen är av den långsamväxande rasen Rowan Ranger och lever dubbelt så länge som en konventionell kyckling
- Att kycklingen kan röra sig fritt utomhus och har gott om plats både ute och inne
- Ekologiskt KRAV-certifierat foder
- Ett liv i små grupper
- Mycket dagsljus, halmbalar och sandbad att berika tillvaron med

För mer information kontakta gärna:

Charlotte Rosta, Brand Manager. Tel: 072 402 34 88, e-post: charlotte.rosta@kronfagel.se

Jenny Fridh, Kommunikationschef. Tel: 073 027 70 18, e-post: jenny.fridh@kronfagel.se

Kronfågel är Sveriges marknadsledande kycklingproducent. Vi producerar, säljer och marknadsför kyld, fryst och förädlad kyckling. Kronfågel ingår i Scandi Standard som är en av de största producenterna av kycklingbaserade livsmedelsprodukter i norra Europa med ledande positioner i Sverige, Danmark, Norge, Finland och Irland. Våra starkaste varumärken är Kronfågel, Danpo, Den Stolte Hane, Naapurin Maalaiskana och Manor Farm. Tillsammans är vi ca 2 700 medarbetare och har en omsättning på över 7,5 miljarder SEK. Läs gärna mer på www.kronfagel.se