

Italienisches Putenfleisch

Herkunftsgarantie

Alle Produktionsstufen befinden sich Italien.

Elternherden

Das Qualitätsmanagement-System fängt bei der Aufzucht und Versorgung der sogenannten Elterntiere an.

Aufzucht

Vom Stadium des Kükens bis zur Schlachtreife wird das Geflügel von ausgesuchten Vertragslandwirten in großen hellen Ställen aufgezogen.

Futtermühlen

Das Geflügel wird mit einem eigenen, ausgewogenem Futter gefüttert. Alle Vertragslandwirte sind dazu verpflichtet, ausschließlich dieses Futter ohne antibiotische Leistungsförderer zu verwenden.

Schlachtung

Die Schlachtung erfolgt in eigenem Betrieb, deren gute Standortlage kurze Transportzeiten gewährleistet. Es gelten höchste Hygienestandards und strengste Qualitätsrichtlinien. Die Belieferung erfolgt auf schnellstem Weg.

Sicherheit

Der Erzeugungsablauf ist in allen Phasen zertifiziert und steht unter ständiger Kontrolle.

Lieferantennr.: 74901



CERTIFICAZIONE - HALAL
ETTAWBA -01- VICENZA
شهادة هلال

Italienisches Putenfleisch

Herkunftsgarantie

Alle Produktionsstufen befinden sich Italien.

Elternherden

Das Qualitätsmanagement-System fängt bei der Aufzucht und Versorgung der sogenannten Elterntiere an.

Aufzucht

Vom Stadium des Kükens bis zur Schlachtreife wird das Geflügel von ausgesuchten Vertragslandwirten in großen hellen Ställen aufgezogen.

Futtermühlen

Das Geflügel wird mit einem eigenen, ausgewogenem Futter gefüttert. Alle Vertragslandwirte sind dazu verpflichtet, ausschließlich dieses Futter ohne antibiotische Leistungsförderer zu verwenden.

Schlachtung

Die Schlachtung erfolgt in eigenem Betrieb, deren gute Standortlage kurze Transportzeiten gewährleistet. Es gelten höchste Hygienestandards und strengste Qualitätsrichtlinien. Die Belieferung erfolgt auf schnellstem Weg.

Sicherheit

Alle Produktionsstufen befinden sich im eigenen Betrieb und arbeitet nach den höchsten anerkannten internationalen Zertifizierungsstandards.

Lieferantennr.: 74101