

DIE STORY DES MEDITERRANEN FREILANDHÄHNCHENS

Amadori wurde 1969 in San Vittore di Cesena gegründet. Das Familienunternehmen, dass sich in der 2. Generation befindet, verbindet Tradition und Innovation.

Das IFS zertifizierte Unternehmen profitiert von der langjährigen Erfahrung und Expertise seiner Mitarbeiter, die jeden Tag mit Leidenschaft daran arbeiten, ihren Endverbrauchern frische, gesunde und schmackhafte Produkte anbieten zu können. Zum Erfolgsrezept des Unternehmens gehört essenziell die Versorgungskette. Denn Amadori ist ein echter Selbstversorger: Futterherstellung, Zuchtfarmen, Brütereien und Aufzucht der sowohl männlichen als auch weiblichen Tiere. So kann die Firma die angemessene Fütterung und Aufzucht der Tiere, die schnelle und sichere Zulieferung sowie die Qualität ihrer Produkte garantieren.

„Il Campese Hubbard JA57“ ist der Name der eigenen Rasse. Dabei werden stets hohe internationale Standards berücksichtigt: Die Tiere werden mit Freilandhaltung in der Region Apulien gehalten, mit einem sehr mediterranen Klima, mit 100% pflanzlicher Ernährung, davon 20 % Mais, was sich in Geschmack und Optik widerspiegelt. Auf den Einsatz von Antibiotika und Gentechnik wird verzichtet. Tierwohl wird hier großgeschrieben. Die hohen Standards hat sich das Unternehmen selbst gesetzt und durch Zertifikate untermauert.*



DAS MEDITERRANE FREILANDHÄHNCHEN



Albert Rauch GmbH
Im Teelbruch 87
45219 Essen
Fon (0 20 54) 9 21 - 0
Fax (0 20 54) 9 21 - 140
info@rs-europa.com

Albert Rauch GmbH
An der Bahn 1
22844 Norderstedt
Fon (0 40) 52 68 57 - 0
Fax (0 40) 52 68 57 - 30
info@rs-europa.com



www.italfino.it

Fleigro GmbH
Bosslerstraße 69
73240 Wendlingen
Fon (0 70 24) 94 00 - 0
Fax (0 70 24) 5 48 79
info@fleigro.com

Oberland GmbH
Rudolf-Diesel-Ring 9
83607 Holzkirchen
Fon (0 80 24) 30 03 - 0
Fax (0 80 24) 30 03 - 15
info@oberland-gmbh.de

UNSERE BEDIENUNGSSWARE



41001 Ganzes Hähnchen
ca. 1,9kg, 4 Stk./Ktn., RLZ 6 Tage



41002 Hähnchenschenkel „Gelenkschnitt“
ca. 2,0kg, 2 Stk./Ktn., RLZ 9 Tage



41006 Hähnchenoberkeulen mit Haut ohne Knochen
ca. 2,0kg, 2 Stk./Ktn., RLZ 9 Tage



41004 Hähnchenflügel ohne Spitzen
ca. 2,0kg, 2 Stk./Ktn.,
RLZ 6 Tage



41005 Hähnchen-
unterkeulen „Drumsticks“
ca. 2,0 kg,
2 Stk./Ktn., RLZ 9 Tage



41003 Hähnchenbrustfilet ohne Haut, Butterfly-Zuschnitt mit Innenfilet
41007 Hähnchenbrustfilet mit Haut, Butterfly-Zuschnitt mit Innenfilet
je ca. 2,0kg, 2 Stk./Ktn.,
RLZ 9 Tage



41008 Hähnchenfilet ohne Haut „Singleschnitt“
41009 Hähnchenfilet mit Haut „Singleschnitt“
je ca. 2,0kg, 2 Stk./Ktn.,
RLZ 12 Tage



41011 Ganzes Hähnchen
in Aluschale, atmos, ca. 1,5kg,
4 Pckg./Ktn., RLZ 6 Tage



41012 Hähnchenschenkel „Gelenkschnitt“, atmos,
ca. 0,570kg, 6 Pckg./Ktn.,
RLZ 9 Tage



41013 Hähnchenbrustfilet ohne Haut, Butterfly-Zuschnitt mit Innenfilet, atmos, ca. 0,330 kg, 6 Pckg./Ktn., RLZ 9 Tage
41017 Hähnchenbrustfilet mit Haut, Butterfly-Zuschnitt mit Innenfilet, atmos, ca. 0,340 kg, 6 Pckg./Ktn., RLZ 6 Tage



41018 Hähnchenfilet ohne Haut „Singleschnitt“
41019 Hähnchenfilet mit Haut „Singleschnitt“
je ca. 0,340 kg, 6 Pckg./Ktn.,
RLZ 12 Tage



41014 Hähnchenflügel ohne Spitzen, atmos,
ca. 0,480 kg,
6 Pckg./Ktn.,
RLZ 6 Tage



41015 Hähnchen-
unterkeule „Drumsticks“,
atmos, ca. 0,370 kg,
6 Pckg./Ktn.,
RLZ 9 Tage



41016 Hähnchen-
oberkeule mit Haut
ohne Knochen, atmos.
ca. 0,380 kg, 6 Pckg./Ktn.,
RLZ 9 Tage

„IL CAMPESI“ MACHT DEN UNTERSCHIED

Haltung	Stall mit Freilaufhaltung	Stall mit Freilaufhaltung	Stall mit Freilaufhaltung	Stallhaltung
Ø Besatzdichte	Innen 27,5 kg/m ² Außen 1 Tier/m ²	Innen 25 kg/m ² Außen 2 Tiere/m ²	Innen 25 kg/m ² Außen 2 Tiere/m ²	Innen 32 kg/m ²
Standzeit	mindestens 56-60 Tage	mindestens 81 Tage	57-60 Tage	42-56 Tage
Fütterung	100% pflanzlich 20% Maisanteil	100% pflanzlich 75% Getreideanteil	100% pflanzlich aus nachhaltigem Bio-Anbau	50% Maisanteil
Rasse	Il Campese Hubbard JA57	Alte Landrassen wie Malvoisine/ Poulet Cou nu	ÖTZ Coffee,Cream & Bresse Gauloise	Borkmeyer Hähnchen
GVO/Antibiotika	Verboten	Verboten	Verboten	Verboten
Kontrollen	Unabhängig durch CSQA*	Unabhängig durch Synalaf	Unabhängig durch BIO Control Siegel	Unabhängig durch SGS
Transport	Kurze Transportwege in der Region	Max. 75 km in der Region	Kurze Transportwege in der Region	Kurze Transportwege in der Region
Aufzucht von männlichen und weiblichen Tieren	Ja	Ja	Ja	Ja

*Certified Software Quality Analyst

UNSERE SB-WARE



41011 Ganzes Hähnchen
in Aluschale, atmos, ca. 1,5kg,
4 Pckg./Ktn., RLZ 6 Tage



41012 Hähnchenschenkel „Gelenkschnitt“, atmos,
ca. 0,570kg, 6 Pckg./Ktn.,
RLZ 9 Tage



41013 Hähnchenbrustfilet ohne Haut, Butterfly-Zuschnitt mit Innenfilet, atmos, ca. 0,330 kg, 6 Pckg./Ktn., RLZ 9 Tage
41017 Hähnchenbrustfilet mit Haut, Butterfly-Zuschnitt mit Innenfilet, atmos, ca. 0,340 kg, 6 Pckg./Ktn., RLZ 6 Tage



41018 Hähnchenfilet ohne Haut „Singleschnitt“
41019 Hähnchenfilet mit Haut „Singleschnitt“
je ca. 0,340 kg, 6 Pckg./Ktn.,
RLZ 12 Tage



41014 Hähnchenflügel ohne Spitzen, atmos,
ca. 0,480 kg,
6 Pckg./Ktn.,
RLZ 6 Tage



41015 Hähnchen-
unterkeule „Drumsticks“,
atmos, ca. 0,370 kg,
6 Pckg./Ktn.,
RLZ 9 Tage



41016 Hähnchen-
oberkeule mit Haut
ohne Knochen, atmos.
ca. 0,380 kg, 6 Pckg./Ktn.,
RLZ 9 Tage



Tierwohl durch mehr Platz:
Innen 27,5 kg/m²
Außen 1 Tier/m²



Keine Antibiotika



100% pflanzliche Fütterung,
mit 20% Maisanteil



Kurze Transportwege



Ohne Gentechnik (GVO)



Getrennte Aufzucht
von männlichen und
weiblichen Tieren

