

## Kikok das etwas andere Hähnchen

Die ständige Aktivität zur Produktverbesserung bei Borgmeier hat seit 1995 einen Namen – Kikok.

Gemeinsam mit einer Brüterei, verschiedenen Aufzuchtbetrieben, dem Hause Borgmeier, der damaligen CMA, dem Land NRW und der Landwirtschaftskammer ist es gelungen, ein besonderes Markenhähnchen zu präsentieren.

Goldgelb das Fleisch mit höherem Gewicht, speziell gefüttert auf rein pflanzlicher Basis, mit viel Weizen und Mais sind Kikok-Hähnchen der Leckerbissen beim Geflügel. Die Erfahrung zeigt, dass ein mit Getreideschrot langsam gemästetes Hähnchen eine Fleischqualität mit mehr Aroma entwickelt.

Kikok- Hähnchen werden auf Stroh gehalten und bekommen im Stall mehr Platz und Sonnenlicht. Bewusst erfolgt kein Auslauf nach draußen, damit auf Antibiotika gänzlich verzichtet werden kann. Tierärzte kontrollieren Gesundheit und Hygiene bei der Aufzucht. Regelmäßige Futtermittel-Untersuchungen garantieren hohe Fleischgarantie.

Immer mehr Verbraucher sind von Kikok überzeugt und genießen neben dem Kikok Hähnchen die beliebten Kikok Hähnchen- Teile.

Deutsche Herkunft

Herkunftsgarantie fünf D durch die Kikok Erzeugergemeinschaft

Alle Produktionsstufen, angefangen von Elterntierherden, Brütereien, Hähnchenmäster, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung, Futtermittelwerke befinden sich in Deutschland und unter ständiger Kontrolle.

Garantierte Rückverfolgbarkeit bis zum Elterntier durch Übermittlung der Produktionsdaten.

EG-Zulassungsnr. DE-NW 20008 EG

