

Högsta kvalitet från Europa: Label Rouge är den mest välkontrollerade kvalitetsmärknings för kött

DE FYRA



#### KONTROLLSTEGEN FÖR LABEL ROUGE-PRODUKTER:

Innan en produkt får märkas med Label Rouge **kontrollerar man att varje aktör i produktionskedjan** uppfyller kraven enligt produktspecifikationen.

Därefter gör oberoende certifieringsorgan, som är godkända av de franska myndigheterna, oanmälda

kontroller flera gånger varje år. Bland annat **kontrolleras varje enskild fågel** minst en gång under uppfödningen.

En **sista kontroll av produkter som ska säljas till konsument görs** som garanti för perfekt kvalitet. Varje år utför dessutom oberoende laboratorier **sensoriska tester** med smakpaneler där både konsumenter och experter ingår. Syftet med testerna är att kontrollera att Label Rouge-produkterna upplevs som bättre än de standardprodukter som används för jämförelse: kött från Label Rouge-märkta kycklingar ska ha bättre smak, mer aromatisk doft och fastare konsistens. För nöt-, kalv-, gris- och lammkött gäller att köttet ska vara mörare.

### **GARANTI FÖR ATT KÖTTET KOMMER FRÅN GÅRDSKYCKLINGAR FRIGÅENDE UTOMHUS**

De många kontrollerna är till för att garantera egenskaperna hos produkter märkta med Label Rouge. För gårdskycklingar med Label Rouge-märkning innebär det att de får vistas utomhus på ängsmark och tillväxa långsamt på spannmålsrikt foder under förhållanden som ger bästa möjliga förutsättningar för fåglarnas välbefinnande. Märkningen garanterar dessutom insyn i hela processen: varje Label Rouge-produkt har en etikett där uppgifter om uppfödningförhållanden, foder och uppfödningstid anges tillsammans med Label Rouge-logotypen.

### **TVÅ HÖSTDELIKATESSER MED LABEL ROUGE-KYCKLING**

På hösten är det säsong för pumpa, palsternacka och andra rotfrukter som kan tillagas i ugnen med minimal arbetsinsats och maximalt bevarade vitaminer. Med aromatiskt salviadoftande, perfekt tillagade **Label Rouge-märkta kycklinglår** med frasigt gyllenbrun yta blir måltiden en verklig njutning. Ett annat tips för kyliga höstkvällar är en kardemummadoftande gryta där **Label Rouge-kycklingfår** puttra tillsammans med citron och morötter.

### **Krispig LABEL ROUGE-kyckling kryddad med salvia, höstgrönsaker och rostade vindruvor**

Till 4 portioner:

- 4 LABEL ROUGE-kycklingvingar
- 4 salviakvistar
- 1 vintersquash
- 3 morötter
- 2 rödbetor
- 2 palsternackor
- 2 lök
- 4 vitlöksklyftor
- 2 msk olivolja
- 1 tsk paprikapulver
- ½ tsk senapsfrön
- 1 tsk Dijonsenap
- 1 msk vitvinsvinäger
- 250 g gröna vindruvor
- 250 g röda vindruvor
- salt, peppar

Gör så här:

Värm upp ugnen till 180 °C. Lyfta försiktigt skinnet på varje kycklingvinge och lägg in en salviakvist.

Salta, peppra och lägg ut kycklingvingarna på en plåt täckt med bakplåtspapper. Sätt plåten i mitten av

ugnen och rosta kycklingen i 45 minuter.

Tvätta vintersquashen under tiden och skär den i klyftor. Skala och skära morötterna och palsternackorna på mitten. Tvätta rödbetorna och skär dem i skivor. Skala löken och dela upp dem i fyra. Skala vitlöksklyftorna. Lägg allt i en stor skål.

Blanda ihop olivoljan, paprikan, senapsfrön, Dijonsenapen och vitvinsvinägern. Häll blandningen på grönsakerna och blanda väl. Salta och peppra. 20 minuter innan kycklingen är klar, lägg grönsakerna omkring på plåten. Lägg till vindruvorna 10 minuter senare. Lägg upp kycklingen och grönsakerna på ett fat, strö på färsk salvia, klart!

## **Gryta med LABEL ROUGE-kycklinglår, spetskål och citron**

Till 4 personer:

4 LABEL ROUGE-kycklinglår  
2 små spetskålhuvuden  
4 msk rapsolja  
10 g sambal oelek (chilipasta)  
1 kg gula morötter  
zest från 1 citron  
1 lök  
3 vitlöksklyftor  
10 g kardemumma  
100 g smör  
5 dl kycklingbuljong  
salt, peppar

Gör så här:

Vänd skalad lök, vitlök, grovt tärnade morötter och citronzest i smöret på låg värme. Tillsätt kardemumma och späd blandningen med kycklingbuljong. Låt puttra i 30 minuter och mixa sedan till en slät sås. Salta och peppra.

Halvera Label Rouge-kycklinglåren (enklast vid leden) och ugnstek dem tills skinnet är vackert gyllenbrunt (eller bryn dem i en gryta). Lägg sedan kycklinglåren i den varma såsen med den obrynta sidan neråt. Täck med lock och låt dem koka i ytterligare 30 minuter.

Dela spetskålhuvudena i fyra delar på längden (så att bladen sitter kvar på stocken). Lägg ut kålklyftorna med snittytan uppåt. Salta, peppra och tillsätt rapsolja. Grilla eller stek kålen tills den har fin färg. Tillaga den i ytterligare 15 minuter i ugn i 180 °C. Lägg den färdiga kålen på kycklinglåren och klicka över lite sambal oelek.

*Bilder:*

*Grytan:* © **Frank Croes**

*Label Rouge-kyckling med salvia:* © **Denise Schuster / foodlovin.de**