



Kikok Maishähnchen = ein Qualitätsbegriff

Sehr geehrte Kunden

Kikok ist ein Hähnchen für Genießer mit Anspruch. Schon beim Blick in die Theke wird Ihnen natürlich sofort die goldgelbe (Mais-) Farbe auffallen. Das Fleisch bleibt beim Braten angenehm fest, dennoch sehr saftig und bekommt im Backofen eine wunderbar knusprige Kruste. Der Geschmack wird Sie mit Sicherheit überzeugen!

Kikok - die Qualitätsmerkmale

Die natürlich gelbe Haut:

Durch das ausgewogene Kikok-Futter mit viel Mais und Weizen!

Das festere und reifere Fleisch:

Durch bewusst langsames Wachstum! Kikok-Futter enthält außerdem weniger Fett und Proteine. Die Erfahrung zeigt, dass ein mit Getreideschrot und Mais langsam gemästetes Hähnchen eine Fleischqualität mit viele mehr Aroma entwickelt.

Mehr Geschmack:

Gutes, kontrolliertes Futter, sehr viel Platz und Bewegung der Tiere fördern ganz natürlich den Geschmack und das Aroma. Kikok- Hähnchen werden auf Stroh gehalten und bekommen im Stall mehr Platz und Sonnenlicht.

Ihr sorgloser Genuss:

Durch die Aufzucht ohne Medikamente, Leistungsförderer oder Tiermehl genießen Sie ein mit Sicherheit nicht belastetes Produkt. Tierärzte kontrollieren Gesundheit und Hygiene bei der Aufzucht. Regelmäßige Futtermittel-Untersuchungen sowie der Verzicht auf Leistungsförderer und Medikamente garantieren höchste Fleischqualität und Sicherheit.

Die Herkunftsgarantie:

Die gezielte Auswahl der Kikok-Hähnchenzüchter und die strenge Auflage an Zucht- und Futtervorschriften gewährleistet die verlässliche Herkunft. Von dem klaren Regelwerk hinsichtlich der Kikok-Aufzucht und Fütterung profitieren Sie als Kunde und erhalten eine sehr hohe Produktqualität .

Alles das hat natürlich seinen Preis – aber immer mehr Verbraucher sind von Kikok überzeugt und deshalb wollen auch wir Ihnen dieses erstklassige Hähnchen anbieten. Probieren Sie es einfach einmal aus !

Rezeptvorschlag für 1 Kikok Hähnchen

1 großen Eßl. Margarine in einen Bräter geben und das gewürzte Hähnchen hinein legen. Backofen auf 170 Grad stellen das Hähnchen ca. 2 Std. mit Heißluft garen, nicht wenden. Wenn die Margarine geschmolzen ist und das Hähnchen leicht bräunt, zwischendurch Wasser zugießen, aber nicht über das Hähnchen.

Sauce:

Für die Sauce 3 Eßl. Mehl mit Fond aus dem Bräter und etwas Sahne verrühren, so dass eine sämige Sauce entsteht Sauce nachschmecken. Zum Schluß noch die Petersilie (wer mag) dazu geben.

Dazu passen wunderbar Kartoffel-Ecken, die auch gut mit in den Backofen können – oder Sie genießen das tolle Fleisch pur. Guten Hunger !

Zutaten für 4 Personen:

1Kikok-Hähnchen, Margarine, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, 3Eßl. Mehl, Bratfond aus dem Bräter, Sahne, Petersilie