

WORDT U WELEENS GEVRAAGD OF UW GERECHTEN ANTIBIOTICA VRIJ ZIJN?



Indien dit nog niet gebeurd is, dan zou dit in de nabije toekomst zomaar kunnen gebeuren. Het gebruik van antibiotica in levensmiddelen is onderwerp van gesprek over de hele wereld. Uit meerdere onderzoeken door experts blijkt dat we een groter risico lopen op het ontwikkelen van antibiotica-resistente bacteriën wanneer we het gebruik van antibiotica in de levensmiddelenindustrie niet terugdringen. Deze bevindingen hebben geleid tot een bezorgdheid onder de consumenten.

„Wist u dat de World Health Organization de antibiotica-resistente bacteriën heeft geclassificeerd als een volksgezondheidsrisico met hoge prioriteit?“

ONTWIKKELD ZONDER ANTIBIOTICA

Hierom, presenteren wij met trots onze nieuwe Top Table producten die ontwikkeld zijn zonder gebruik te maken van antibiotica. Deze producten dragen het officiële “Raised Without Antibiotics” label, dit label is bedoeld als een leidraad voor consumenten tijdens het doen van de dagelijkse boodschappen of het uiteten gaan.

Het serveren van deze producten geeft u de kans om zowel bij te dragen aan het verminderen van indirecte consumptie van antibiotica en de bewustwording van dit feit bij uw gasten te vergroten. Dit initiatief is al opgepakt door meerdere multinationale ketens zoals Subway en Burger King. Daarnaast begint dit initiatief ook te groeien bij lokale restaurants, hotels, kantines, scholen en ziekenhuizen. Wij bieden u de kans om mee te doen aan dit initiatief.

„Wist u dat meer dan 60% van de consumenten zich zorgen maakt over het gebruik van antibiotica in de vleesindustrie?“

TWEE PRODUCTEN – DUIZEND MOGELIJKHEDEN!

De producten in ons assortiment met een “Raised Without Antibiotics” label zijn onze populaire gegrilde kipreepjes, 5mm en de gekruide gegrilde kipblokjes. Deze antibiotica-vrije kipproducten zijn van hoge kwaliteit en kunnen gebruikt worden in veel verschillende gerechten, zoals sandwiches, pizza's, wraps, pita's, soepen en salades.

Door deze producten te serveren speelt u in op de groeiende groep van consumenten die bij het kiezen van hun producten focust op het gezondheidsaspect. Met andere woorden, u kunt bijdragen aan de vermindering van het antibioticagebruik wereldwijd en tegelijkertijd uw eigen business een boost geven!

„Wist u dat door de toegenomen bewustwording en behoefte aan duidelijkheid over de producten er een groei van 14,6% heeft plaatsgevonden in de behoefte aan producten met een antibiotica-free label?“

NIEUW

TOP TABLE[®] POULTRY
Made 2 Serve

**GEROOSTERDE KIPFILET
BLOKJES – GEKRUID, 13 MM**
Art.nr.: 1023931 // Verpakking: 2x2,5 kg /omdoos

**GEROOSTERDE KIPFILET
PLAKJES, 5 MM**
Art.nr.: 1015911 // Verpakking: 2x2,5 kg /omdoos

EURO POULTRY[™]
The unique concept

Jan Quakernaat: +31 622 863 065
Field manager, Benelux
www.europoultry.nl

NIEUW



ONTWIKKELD ZONDER ANTIBIOTICA DOOR TOP TABLE

- Raised without antibiotics (NSF-gecertificeerd)
- Geen toegevoegde hormonen
- Geen toegevoegde groeihormonen
- Bescherm tegen gevaarlijke bacteriën
- Voedzame en natuurlijke voeding

