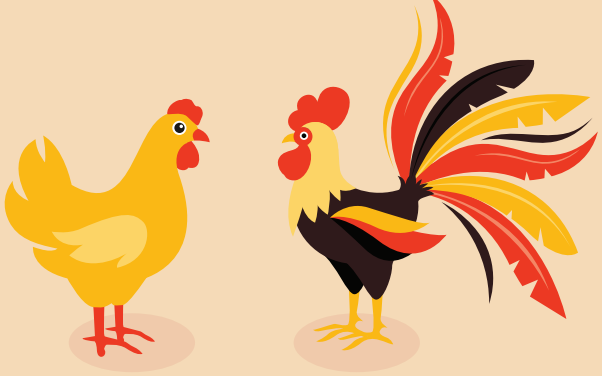


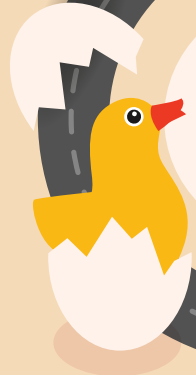
YEDİĞİMİZ TAVUKLAR NASIL SOFRAMIZA GELİR?

Piliç etini tüketenlerin en çok merak ettiği soru. Hadi sağlıklı ve güvenilir piliçin sofralarımıza gelmeden önceki yolculuğunu takip edelim!



Sağlıklı ve güvenilir piliç eti üretiminin ilk aşaması anne-baba damızlık çiftliklerinde başlar. Bu çiftliklerde özenle bakılan damızlık tavuklardan döllen yumurtalar elde edilir.

1

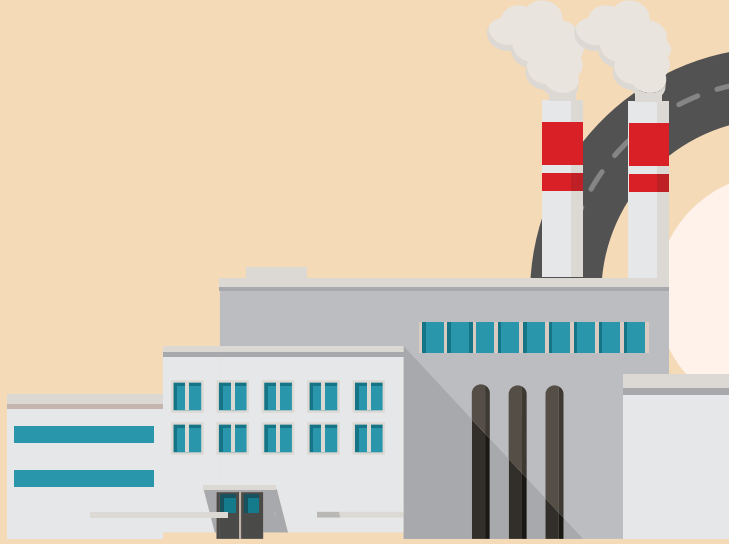


2

Elde edilen yumurtalar kuluçkahanelere sevk edilir. Kuluçka makinelerine yerleştirilen yumurtalardan 21 gün sonra civcivler çıkar.

Civcivler, yüksek biyogüvenlikli yetiştirme kümeslerine götürülürler. Burada serbestçe dolaşır, rahatça hareket edebilir, istedikleri kadar yem yer ve su içebilirler. Uygun ışıklandırma ve havalandırma koşullarında bakımları sağlanır.

3

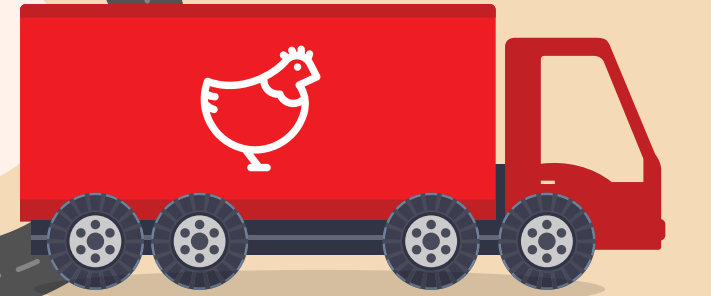


4

İstenilen kesim ağırlığına ulaşan piliçler, kümeslerden, alınarak kesimhanelere götürülür. Bütün kesimhaneler helal sertifikasına sahiptir. Hijyen standartlarında kesim işlemleri gerçekleştirilir,

Elde edilen tüm ürünler ambalajlanır, soğuk zincir korunarak, sağlıklı ve güvenilir bir şekilde kasap ve marketlere ulaştırılır.

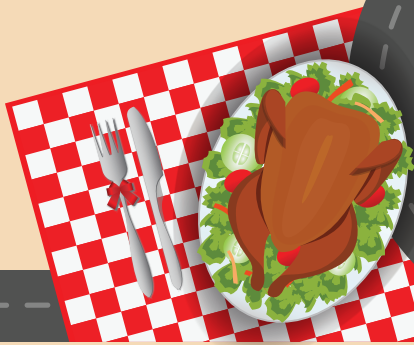
5



Piliç eti üretimi;

- Veteriner hekim kontrolünde,
- Çevre dostu,
- Hayvan refahı kuralları uygulanarak,
- Her aşaması kayıt altına alınarak,
- Mevzuata ve gıda standartlarına uygun bir şekilde gerçekleştirilir.

6



Piliç eti, sağlıklı beslenme için gerekli olan önemli bir hayvansal protein kaynağıdır. Ekonomiktir, lezzetlidir ve sofralarımıza çeşit katar.

Sağlıklı bireyler, anne ve anne adayları, çocuklar, yaşlılar, sporcular ve diyet yapanlar için olduğu kadar hastane diyetleri için de mükemmel bir gıdadır. Kapalı ambalajlı ve markalı piliç ürünlerini satın alarak gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz.