



Nærvar, tradition & kvalitet

Hopballevej 56 - 7300 Jelling - 7585 3754 - www.hopballe.dk

vi sælger
velfærd!

DET ER VI STOLTE AF

- Især vores helt specielle kyllinger har sat Hopballe Mølle på landkortet - vi deler gerne ud af vores viden om kyllingernes foder, opvækst og trivsel - og selvfølgelig om opskrifter og tilberedning!
- De daggamle kyllinger er af en speciel race som stammer fra Frankrig, som vokser langsommere end den race, der benyttes i den konventionelle kyllingeproduktion.
- Vi lægger stor vægt på dyrevelfærd, og det er tydeligt, at både racen og den ekstra tid gør disse kyllinger meget mere aktive og robuste. Det betyder også, at ben og knogler kan udvikle sig i takt med at kyllingerne tager på i vægt!
- Vi fodrer kyllingerne med vores helt egen foderblanding, som er udviklet specielt til vores kyllinger. I modsætning til foderet der anvendes til den konventionelle kylling, som bliver markedsført og solgt under mange forskellige brands og navne i Danmark, er der ikke coccidiostat (antibiotika) i Hopballekyllingernes foder.



Narvar, tradition & kvalitet

Hopballevej 56 - 7300 Jelling - 7585 3754 - www.hopballe.dk



FACTS OM HOPBALLE KYLLINGERNE

- En Hopballekylling har 4 - 5 gange så meget plads som en konventionel kylling. Pladsen gør, at kyllingerne rører sig meget mere, det giver muskler, og kødet får dermed mere struktur.
- Hver aften slukkes lyset og kyllingerne får 8 timers ubrudt søvn som giver ro i flokken og forbedre trivslen.
- Efter 65 - 90 dage (afhængigt af hvilken størrelse kyllinger vi sælger!) bliver Hopballekyllingerne skånsomt hånd indfanget.
- Hopballekyllingerne bliver slagtet på et lille fjerkræslagteri i Døstrup ved Skærbæk i Sønderjylland. Her bliver de altid kontrolleret og godkendt af dyrlæger. Hele slagteprocessen foregår manuelt - det vil sige, at fjerkræets velfærd er i højsædet så længe de er i live, og derefter sikrer håndarbejdet at udskæringerne får en god og høj kvalitet.