

METRO

Chef

POULET FERMIER LABEL ROUGE



POULET NOURRI
SANS OGM (<0,9%)

ÉLEVÉ EN PLEIN AIR,
SANS TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE

DURÉE D'ÉLEVAGE :
81 JOURS MINIMUM

ALIMENTÉ AVEC 100% DE PRODUITS
VÉGÉTAUX (DONT 75% DE CÉRÉALES),
MINÉRAUX ET VITAMINES

les
halles
METRO

POULET FERMIER — LABEL ROUGE —

UN POULET BIEN ÉLEVÉ

Afin d'offrir aux restaurateurs un poulet d'une qualité irréprochable tout en respectant le bien-être animal, METRO a développé le poulet fermier label rouge METRO Chef Engagé pour l'avenir.

Cette nouvelle filière est basée sur 3 engagements :

QUALITÉ

Durée d'élevage de 81 jours minimum sans traitement antibiotique et une alimentation sans OGM.

DURABILITÉ

Alimentation durable et respectueuse des ressources et de la biodiversité.

TRANSPARENCE

Traçabilité du pré à l'assiette grâce au QR code présent sur l'emballage.



les
halles
METRO

Retrouvez-nous sur :

