

Konsepter

## Livèche – Norsk kylling i verdensklasse



Livèchekyllingen produseres av lokale bønder i Indre Østfold, Råde og Kongsberg.

FRØSHAUG GÅRD • LØKEN GÅRD • NEDRE GRINI GÅRD

NYGÅRD • NORD GUNNES GÅRD









Livèchekylling er utviklet etter inspirasjon fra de beste, franske kvalitetskyllingene. Den er av en saktevoksende rase, og vokser derfor sakte og harmonisk.

Fôret er tilsatt urten løpstikke, også kjent som kjærlighetsurt, gir en smak som er unik i det norske markedet.

Fôret er tilgjengelig for kyllingene hele tiden – og sammensetningen av vitaminer og proteiner i fôret sikrer riktig vekst.

Kyllingen lever i et rolig og tilrettelagt miljø og har en spesialkonstruert veranda der de kan gå inn og ut etter eget ønske.

## **Den beste råvaren**

Livèchekylling en fantastisk råvare; med smak og god struktur. Rett og slett et meget godt utgangspunkt for å produsere de aller beste kyllingrettene i ditt repertoar.

Det er viktig for oss å utnytte hele dyret, slik at ingen av delene går til spille.

Vi tilbyr, i tillegg til hel kylling, et bredt spekter av stykningsdeler av Livèchekyllingen.

## **Tilfredsstill alle dyrevelferdskrav**

- Saktevoksende rase.
- Krav om maks 30 kg (ca. 10 kyllinger) per kvadratmeter. Plass til å utøve sine naturlige adferdsbehov.
- Tilgang til naturlig dagslys som gjør at kyllingene følger naturlig døgnrytme.
- Spesialkonstruert veranda med tak der dyrene kan gå inn og ut etter eget behov.
  
- Tilgang til aktiviteter inne i huset med ekstra strømateriale, torvkasser og broer slik at de kan utfolde seg og være i kan utfolde seg og være i aktivitet.
- Gjennomføring av eksterne revisjoner/tredjepartskontroller av driften og kyllinghusene jevnlig.

## **Livècheprodukter**

## Livèchekylling hel

0 til 4°C | 6.0 kg | EPD nr. 6276935

## Livechekylling hel



-30 til -18°C | 6.0 kg | EPD nr. 6410187

## Livèche Kyllingbryst ca 270-300g

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 4097366

## Livèche Kyllingbryst

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 2624096

## Livèche Kyllingfilet m/skinn ca 190-220g

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 4036752

## Livèche Kyllingfilet m/skinn

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 4420220

## Livèche Kyllinglår ca 230-270g

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 4097457

## Livèche Kyllinglår

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 4420204

## Livèche Kyllinglår utbenet

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 4097424

## Livèche Kyllinglår utbenet

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 5554258

## Livèche Kyllingvinger

0 til 4°C | 2.0 kg | EPD nr. 4687778

## Livèchekylling strimlet

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 4669149

## Oppskrifter med Livèchekylling



# American BBQ: Flatbird av Livèchekylling

Oppskrift



# Korean BBQ: “Bulgogibowl” med Livèche kyllingbryst

Oppskrift

# American BBQ: Beer Can Chicken av Livèchekylling

Oppskrift

# Mexican BBQ: Pollo al carbon med grillet maissalat og lime- og korianderris

Oppskrift

# Livèchekylling med salvie

Oppskrift

# Wrap med pulled Livèchekylling og asiatisk salat

Oppskrift

# Hel ovnsbakt Livèchekylling med sitron og salvie

Oppskrift

# Ramen med Livèche kyllingfilet

Oppskrift

# Crispy chicken skin - Sprøtt Livèchekyllingskinn

Oppskrift



# Livèche Kyllingfilet med kremet pesto

Oppskrift

# Livèche-schnitzel panert på tre måter

Oppskrift

# Taco med grillet Livèchekylling, ananassalsa og chilimajones

Oppskrift

# Philly cheese Livèchekyllingsandwich

Oppskrift

# Popcorn-Livèche med sursøt dip

Oppskrift

# Livèche-kyllingburger med chipotle-slaw

Oppskrift

# Superclub-sandwich med Livèche-kylling og kalkunbacon

Oppskrift

## Livèchekyllingvinger - 2 ways

Oppskrift



# Triple coated fried chicken av Livèchekylling

Oppskrift

# Bao (steamed buns) med Livèchekyllingnuggets

Oppskrift

# Livèchekylling tempura med ingefær- og appelsinsaus

Oppskrift

Grillet Livèchekylling med ovnsbakte poteter, grillet salat og

Kientzheim-saus

Oppskrift

# Melkebraisert Livèchekylling

Oppskrift

# Coq au riesling med Livèchekylling

Oppskrift

# Urtestekt Livèche kyllingbryst med rødbete- og bokhveterisotto

Oppskrift

# Fylte Livèchekyllingrullader med ricotta, rosenkål og valnøtter

Oppskrift



# Livèchekylling satay

Oppskrift

# Asiatisk currysuppe med Livèchekylling

Oppskrift

# Indisk butter chicken med Livèchekylling

Oppskrift

# Smoky Flavours - Livèche kyllingfilet med appelsin- og gulrotpuré, røkte gulrøtter og røkt popcorn

Oppskrift

# Smoky Flavours - Endiveblader fylt med Livèche kyllingfilet surret i eldhusrøkt bacon

Oppskrift

# «Sylte» av Livèche kyllinglår med urtesalat, kantarell og løk

Oppskrift