

Konsepter

Norsk kylling i verdensklasse - kun tilsatt kjærlighet



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