



*Seit 1958  
jeden Tag an Ihrer Seite,  
Rein, Qualität!*

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



## Huhn genießen, lasst es euch schmecken.... es kommt aus Europa

Hühnerfleisch stellt einen wesentlichen Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung dar und sein Nährwert ist weltweit verbreitet. Jedes Huhn hat seinen eigenen Geschmack und seine eigene Qualität, welche von vielen Faktoren abhängen, unter anderem von der Ernährung, den Lebensbedingungen, der Art und dem Ort der Zucht der Hühner und der Hühnerrasse natürlich. Die europäischen Hühner von PINDOS zeichnen sich durch ihren unverwechselbaren und authentischen Geschmack aus sowie durch ihre unvergleichliche Qualität und Sicherheit, da sie mit der Garantie der Europäischen Union an einem der reinsten und ursprünglichsten Orte Europas nämlich im Pindos-Gebirge gehalten werden.

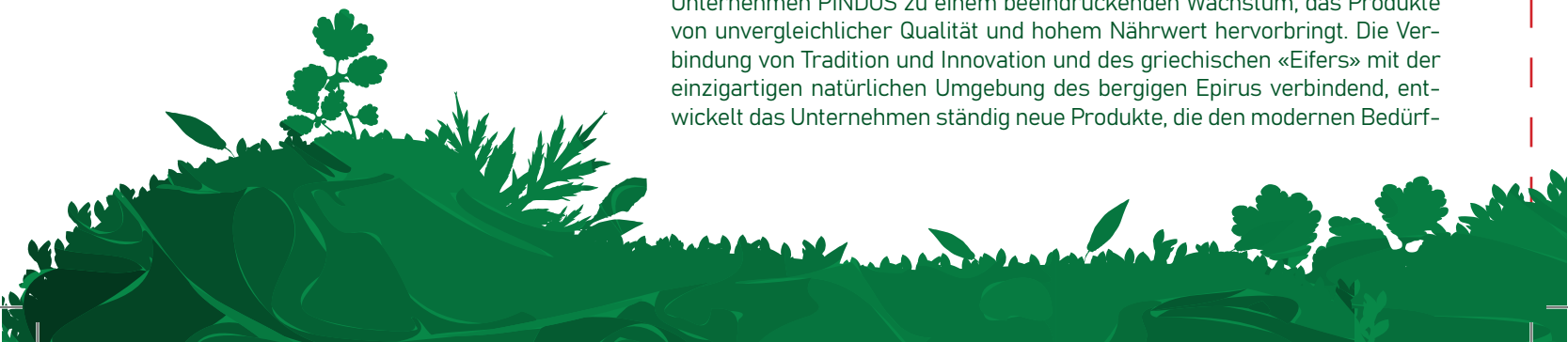
Während der gesamten Etappen ihrer Haltung werden die strengsten europäischen Normen und Spezifikationen angewendet, damit ein hervorragendes Endprodukt gewährleistet wird. Ihre Einbeziehung in die Ernährung stellt eine besondere «kulinarische Reise» dar und sie verdienen sicherlich einen Platz auf Ihrem Tisch wegen ihrer Qualität und Geschmack, aber vor allem wegen ihres hohen Nährwerts.

Das Unternehmen PINDOS hat als erstes Unternehmen einen umfassenden Unternehmensstandard für das Wohlergehen von Geflügel eingeführt, der eine reibungslose und ausgewogene Entwicklung der Hühner in perfektem Einklang mit der natürlichen Umgebung gewährleistet...



## PINDOS Genossenschaft knapp gefasst

PINDOS Hühner ist die größte Genossenschaft des Landes. Sie zählt 600 Mitglieder- Züchter und hat einen sehr erfolgreichen und ununterbrochenen Präsenz auf dem griechischen Markt. Seit ihrer Gründung im Jahr 1958 ist sie stets die erste Wahl der Konsumenten, mit einem Marktanteil von heute über 30%. Die hochmodernen Anlagen, das Spitzen- Sachkenntnis (Know-how) und die kontinuierlichen Investitionen in die Ausrüstung verhelfen dem Unternehmen PINDOS zu einem beeindruckenden Wachstum, das Produkte von unvergleichlicher Qualität und hohem Nährwert hervorbringt. Die Verbindung von Tradition und Innovation und des griechischen «Eifers» mit der einzigartigen natürlichen Umgebung des bergigen Epirus verbindend, entwickelt das Unternehmen ständig neue Produkte, die den modernen Bedürf-





nissen der Konsumenten entsprechen. Mit einer vollständigen integrierten Fabrik in Verbindung mit der Einhaltung höchster internationaler Qualitäts- und Sicherheitsstandards in jeder Phase des Produktionsprozesses steht das Unternehmen PINDOS an der Spitze der Entwicklungen in der Geflügelindustrie und sein Namen ist mit dem gleichnamigen qualitativen griechischen Markenhuhn untrennbar miteinander verbunden.

Das Unternehmen PINDOS unterstützt heutzutage weiterhin die Beschäftigung, die nationale Wirtschaft und die regionale Entwicklung in der Tat, da es direkt mehr als 1.300 Arbeitsplätze sichert und indirekt abertausende weitere Arbeitsplätze in der Lieferkette in ganz Griechenland unterstützt. Die europäischen Hühner des Unternehmen Pindos verfügen über alle erforderlichen Zertifizierungen gemäß den EU-Vorschriften. Weiterhin ist zu erwähnen, dass in allen Phasen des Produktionsverfahrens die strengsten Normen angewandt werden. Diese sind zum Beispiel:

- ISO 9001
- ISO 22000
- FSSC 22000
- ISO 14001
- AGROCERT für die pflanzliche Ernährung (Grünfutter) von Hühnern.

Der Hühnerfleischverarbeitungsbetrieb wird nach ISO22000 betrieben und ist nach dem internationalen Standard IFS Food7 zertifiziert.

Alle oben genannten Maßnahmen werden im Einklang mit der Strategie der einheitlichen Gesundheit (Mensch, Tier und Umwelt) im Rahmen einer integrierten Kreislaufwirtschaft und eines nach ISO14001 zertifizierten Umweltbetriebs realisiert.

## Standard- Kreislaufwirtschaft Modell

Die Produktion der europäischen Hühner von PINDOS steht in vollem Einklang mit der natürlichen Umgebung von Epirus. In allen Stadien des Produktionsverfahrens wird ein Standardmodell der Kreislaufwirtschaft angewandt, wobei alle modernen Recyclingverfahren berücksichtigt werden. Darüber hinaus verfügt die Genossenschaft über die notwendige Infrastruktur für das Management und die maximale Verwertung von Abfällen und somit die Verringerung ihres ökologischen Fußabdrucks. In den letzten Jahren werden sogar nachhaltige Verpackungen für die europäische PINDOS Hühner verwendet, was zur erweiterten Verringerung des ökologischen Fußabdrucks führt.



## Freilandhühner

Die Freilandhühner werden für mehr als **2 Monate lang auf Bergbauernhöfen im Pindos-Gebirge auf traditionelle Weise gefüttert**. Sie werden ausschließlich **mit 100% pflanzlichem, zertifiziertem Futter gefüttert, das zu 65 % aus Mais besteht** – daher auch ihr charakteristisch leuchtendes gelb im Fleisch.

Ihr Fleisch ist reich an Protein und der Verzehr dessen ist eine einzigartige Proteinquelle mit hohem biologischem Wert. Sie zeichnen sich durch ihren Geschmack und ihr Aroma aus und demzufolge sind sie beim internationalen Wettbewerb iTQi in Brüssel seit mehreren Jahren mit dem Superior Taste Award ausgezeichnet worden.

Das Hauptmerkmal dieser Hühner ist, dass sie auch nach dem Kochen ihre Nährstoffe behalten, was auf die feste Konsistenz des Fleisches zurückzuführen ist.



## Wurstwaren von Hühnern

Aus dieser besonderen europäischen Freilandhühnern stellen wir auch Wurstwaren her, die für jeden und für jede Gelegenheit geeignet sind. Egal, ob es sich um einen schnellen und nahrhaften Snack oder eine Mahlzeit mit Freunden und der ganzen Familie handelt.

Mit Freilandhuhn als Hauptzutat und ohne Beimischung anderer Fleischsorten bieten die Hühnerwurst dank ihrer Fleischqualität und des traditionellen Rezepts, nach dem sie vorbereitet werden, ein einzigartiges und wohlschmeckendes Erlebnis. Sie sind fettarm und glutenfrei und können vielfältig verwendet werden. Die traditionelle Landwurst zeichnet sich durch ihren Geschmack aus, während die Parizer- Hühnerwurst bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt ist.



## Traditionelle Hähnchentasche

Die schmackhaften europäischen Freilandhühner, welche in den Bergen von Epirus gehalten werden, werden auch für die Zubereitung der traditionellen Hähnchentasche nach der nur in den Bergen von Epirus bekannten Hausrezept, verwendet! Ihre Hauptmerkmale sind der traditionelle handgefertigte Teig aus Ioannina und das reine native Olivenöl, die für ihre Zubereitung verwendet werden. Der reiche Geschmack und das Aroma dieser Hähnchentasche spiegeln das lange Erbe von Pindos wider und bieten ein kulinarisches Erlebnis, das sich durch die Qualität der Zutaten und die Authentizität der Zubereitung auszeichnet.



## Vorgebackenes

In der Palette der vorgebackenen Produkte finden sie eine große Auswahl von frischen und tiefgekühlten Produkten. Sie werden aus 100 % europäischem Freilandhuhn von PINDOS hergestellt, haben einen hohen Proteingehalt und enthalten keine Konservierungsstoffe. Sie erfordern keine Zubereitung und sind in nur 10 Minuten fertig.



## Marinierte Produkte

Die «Chicken Gourmet» stellen die ideale Wahl dar für all die, die eine schnelle, einfache und gleichzeitig sehr nahrhafte Mahlzeit suchen. Hierbei handelt es sich um verschiedene Hähnchenteile, die mit erlesenen Kräutern und Gewürzen aus der Region Epirus, die für ihre wohltuenden Eigenschaften und ihren Beitrag zur Stärkung des Immunsystems bekannt sind, mariniert werden.

Das Sortiment «Chicken Gourmet» wird in vier köstlichen Sorten angeboten: kleine Filets, Spieße (Souvlaki), kleine Hähnchenschenkel, Hähnchenpfanne (kleine Hähnchenstücke, die in der Pfanne gebraten werden). Die Verpackungen bestehen aus Recyclingpapier (bis zu 90 %) und die Produkte werden unter Schutzatmosphäre verpackt, so dass Frische, Qualität und Geschmack der Produkte unverändert erhalten bleiben.



## Hühner on Top!

Die europäischen Hühner vom Berg Pindos zeichnen sich durch ihre hervorragende Qualität und ihren Geschmack aus. Sie werden auf Bauernhöfen im Pindos-Gebirge nach den strengsten europäischen Normen und im Rahmen eines strengen Tierschutzmodells gehalten, was für ihre hohe Qualität und ihren Nährwert sorgt und die Sicherheit aller ihrer Produkte gewährleistet, während in allen Phasen des Produktionsverfahrens die vollständige Rückverfolgbarkeit vom Bauernhof bis zum Endprodukt gewährleistet wird. In diesem Sinne wird auf der Etiketete des Produkts das Herkunftsbetrieb gekennzeichnet bzw. aufgeführt. Die Produkte werden unter Schutzatmosphäre verpackt, um die Sicherheit zu erhöhen und ihre Frische länger zu erhalten.

### Die wichtigsten Merkmale der PINDOS-Hühner haben wie folgt:

- ▶ Sie sind Freilandhühner
- ▶ Sie werden aufgezogen und in Berggebiet in einer Höhe von über 700 Metern gehalten.
- ▶ Sie werden ausschließlich mit 100 % pflanzlichem, zertifiziertem Futter gefüttert, das zu 65 % aus Mais besteht, welcher den Hühnern ihre charakteristische gelbe Farbe, vor und nach dem Kochen verleiht.
- ▶ Sie sind von hohem Ernährungswert, mit einem hohen Proteingehalt.
- ▶ Sie haben einen starken Geschmack und ein starkes Aroma, die sie von anderen unterscheidet und sind köstlich und nahrhaft.



