



KIKOK

BEDENKENFREI GENIESSEN.

## DER GEFLÜGELZÜCHTER KIKOK

ist ein deutscher Traditionsbetrieb aus dem Paderborner Land, der bereits seit Jahrzehnten höchste und modernste Ansprüche hinsichtlich Tierwohl und Aufzucht erfüllt. Davon profitiert die Fleischqualität. Die Tiere haben mehr Platz, bewegen sich mehr und wachsen langsamer. Das für die Fütterung eingesetzte Sojaschrot und der Mais stammen nicht aus genmanipuliertem Anbau. Der Einsatz von Antibiotika ist grundsätzlich ausgeschlossen. Durch reine Stallhaltung ist die Aufzucht absolut medikamentenfrei.



## AROMATISCHE, SAFTIGE LECKERBISSEN

Das Resultat ist ein zartes, saftiges und aromatisches Fleisch. Schon beim ersten Bissen schmeckt man den Unterschied und möchte Geflügel nur noch auf diesem Niveau essen. Wir haben dies für unsere Restaurantküche konsequent umgesetzt, denn nur beim Kochen mit guten Produkten kann man sein Können voll entfalten, und mit dem Wissen um die verantwortungsvolle Erzeugung bereitet der Genuss doppeltes Vergnügen.

