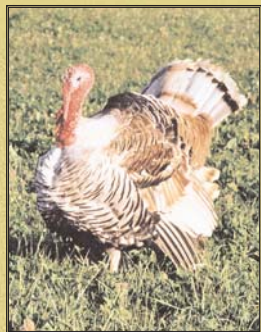


Pecsenyelúd

A magyar lúd 10-12 hetes korra mintegy 3-4 kg súlyt ér el. Különleges minőségű húsát a fodros tollú állományoktól és a legeltetési tartástól nyeri.

Pecsenyekacsa

A magyar kacsák elsőrangú húsminőséget adó fajták. A vadhúsról emlékeztető jellegű máig megőrizték. 2-2,5 kg-os súlyban értékesíthetők.



Pecsenyepulyka

A 20-24 hetes korig természetes körülmények között tartott, 4-5 kg súlyú pulykák húsa különleges minőségű termék, forgalmazásuk elsősorban a karácsonyi ünnepkörhöz kötődik.

Pecsenyegyöngyös

A gyöngytyúk az egyik legízletesebb húsú baromfifélnk. 1-1,4 kg-os súlyban pecsenyegyöngyösként, később leveshúsként is értékesíthető.



HU-BA tojás

A HU-BA termékcsoport alapját képező tyúk- és gyöngytyúkfajták tojásai kerülnek értékesítésre a márkanév alatt. A természetes tartásmód és a fajták genetikai képességei eredeti ízű, különleges beltartalmi értékű tojás termelését teszik lehetővé.

A hungarikumként értékesíthető, különleges minőségű magyar baromfitermékek előállításának fontosabb feltételei:

- Kizárólag a hazai génmegőrzési programok keretében fenntartott, különleges hús- és tojásminőséget örökítő, magyar genetikai alapokra támaszkodók.
- Természetes, extenzív termelési módokat alkalmaz.
- A termelési- és ellenőrzési rendszer garantálja az állandó és megbízható termékminőséget, ami a kereskedelem és a fogyasztók bizalmának legfontosabb feltétele.



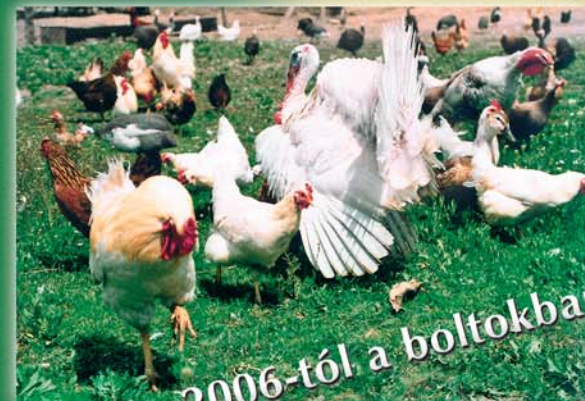
Amennyiben a bemutatott termékek felkeltették érdeklődését, akár lehetséges termelőként, kereskedőként vagy fogyasztóként, kérjük, hogy az alábbi címeken és telefonszámokon keressen fel minket:

**Kisállattenyésztési és Takarmányozási
Kutatóintézet (KÁTKI)
Magyar Kisállatnemesítők
Génmegőrző Egyesülete (MGE)
2100 Gödöllő,
Isaszegi út 200., Pf: 417.
Telefon: +36-28-511-335,
+36-28-511-358**



**HUNGARIKUM
BAROMFI-
TERMÉKEK**

Hagyományos Ízek



2006-tól a boltokban

Rántani való csirke

Pecsenyecsirke

Levestyúk

Kappan

Pecsenyelúd

Pecsenyekacsa

Pecsenyepulyka

Gyöngytyúk

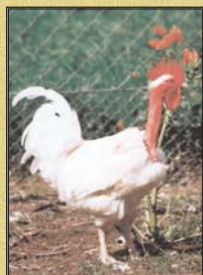
HU-BA tojás

A termékfejlesztés célja a génbankokban őrzött régi magyar baromfifajták, a gasztronómiai hagyományok és a magyar vidék különlegességeinek megőrzése, közkinccsé tétele.

Az összes termék várhatóan ökológiai minősítéssel is előállításra kerül.

**A HU-BA termékcsoport fejlesztése
a GAK-2004 pályázati program része.
Konzorciumvezető: KÁTKI**

A HU-BA termékcsalád a régi magyar baromfifajtákra alapozott.



Tyúkfajták:

- fehér magyar tyúk
- sárga magyar tyúk
- kendermagos magyar tyúk
- fogolyszínű magyar tyúk
- erdélyi kopasznyakú tyúk

fehér, fekete és kendermagos változat

Pulykafajták:

- rézpulyka
- bronzpulyka



Magyar parlagi gyöngytyúk



Magyar lúd és fodros tollú változata

- Kacsafajták:** - tarka magyar kacsza
- fehér magyar kacsza



A régi magyar baromfifajták a Kárpát-medencében alakultak ki. Jellemzőjük a kitűnő élelemkeresési hajlam, ellenálló képesség, igénytelenség. Természetes körülmények között különleges minőségű baromfihús és tojás termelésére képesek.

A régi magyar baromfifajták tartása kiválóan beilleszthető a szabadtartású és az ökológiai gazdálkodás szabályrendszerei szerint működő gazdaságok tevékenységi körébe.



Termékek:

Rántani való csirke

Hagyományos termék. A csirkéket mintegy 1 kg-os súlyig nevelik, amit a régi magyar tyúkfajták 10-12 hetes korban érnek el. A hús különleges ízét a fajta és a szabad tartás együttesen biztosítja.



Pecsenyecsirke

A csirkéket 12-18 hetes korig nevelve, fajtától és ivartól függően 1,6-2 kg-os súlyt érnek el, mely hagyományos, tanyasi pecsenyecsirkeként értékesíthető. Húsa érett, különleges ízű, egészben vagy darabolt formában értékesíthető.

Levestyúk

A levestyúk a tojástermelés befejezését követően, 2-2,5 kg-os súlyban kerül értékesítésre. A hagyományos konyha számára a legkiválóbb leves alaphús.



Kappan

A fiatal korban ivartalanított kakasok (kappanok) mintegy fél éves korukban, 3 kg-ot meghaladó súlyban értékesíthetők. Különleges, omlós húruk a hagyományokat őrző éttermek és ínyencek kedvenc terméke.