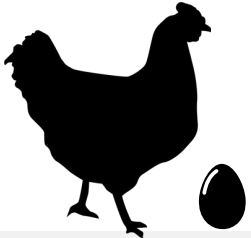
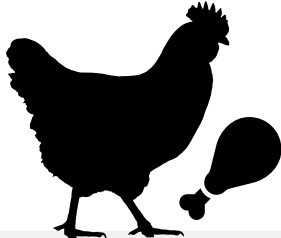












Huhn vs. Hähnchen

KATEGORIE	 LEGELINIE	 MASTLINIE
 Bezeichnung	Huhn	Hähnchen (Broiler)
 Geschlecht	weiblich	männlich/weiblich
 Zweck	Produktion von Eiern Ziel = hohe Anzahl an Eier	Produktion von Fleisch Ziel = schnelles Wachstum + hohe Fleischmasse
 Lebensdauer	ca. 13-16 Monate am Ende des eierlegenden Zyklus	ca. 35 Tage
 Körperbau	schlank + leicht Energie fließt in Eierproduktion	kräftig + schwer schnelles Wachstum für maximale Fleischproduktion
 Schlachtgewicht	variabel (Rasse/Alter) ca. 1,1 - 1,4 kg	standardisiert ca. 2,4 kg
 Zerlegung	händisch	automatisiert
 Weiterverarbeitung	Kochen in Brühe am Knochen	Dampfgaren, Frittieren, Braten von roh entbeintem Fleisch
 Zusatznutzen/Nebenprodukte	natürliche Hühnerbrühe + Fett (clean label)	-
 Eigenschaften	fest mit Struktur - ideal für die Weiterverarbeitung intensiver Geschmack	weich / soft flacher Geschmack