

ZA JAMČENA SLJEDIVOST “OD POLJA DO STOLA”



u valjonići se pod strogim nadzorom
vale jednodnevni pilići



uzgoj brojlera na vlastitim farmama
gdje se, zahvaljujući izvršnoj stelji i
mikroklimi, stvaraju idealni uvjeti za rast



suvremene laboratorijske
metode u mikrobiološkoj ili
zdravstvenoj kontroli



prirodne žitarice za
visokokvalitetnu hranu osigurava
vlastita tvornica stočne hrane BIOdar



stroga kontrola kvalitete proizvoda
koju potvrđuju najviši standardi i
certifikati kvalitete (ISO:9001, HACCP,
IFS, BRC, HALAL)



zaokruženi proizvodni ciklus
"Od polja do stola", na osnovi
kojega Koka nastavlja graditi
kvalitetu svojeg asortimana,
počinje na matičnim farmama

Cekin

GASTRONOMSKA MARKA



vlastita distribucija



na prodajnom mjestu
proizvod se stavlja izravno
u rashladne vitrine



SVJEŽA I KVALITETNA
PILETINA NA VAŠEM STOLU!

KVALITETA
Vindija