



## **McDonald's USA testet neue Rezeptur für Chicken McNuggets**

### **In der Schweiz seit jeher ohne künstliche Farb- und Aromastoffe**

Crissier, 28. April 2016 – **McDonald's USA testet in Portland eine vereinfachte Rezeptur für seine Chicken McNuggets. In der Schweiz – sowie in Europa – verwendet McDonald's seit jeher für die frittierten Pouletstückchen ausschliesslich Brustfleisch von Hühnern aus Bodenhaltung und weder im Fleisch noch in der Panade sind künstliche Farb- und Aromastoffe enthalten.**

Ospelt in Sargans (SG) stellt für McDonald's Schweiz die Chicken McNuggets sowie die Poulet-Plätzchen für den McChicken her. Auf dem Schweizer Markt gibt es zu wenig Brustfleisch aus einheimischer Produktion, deshalb wird hierzulande allgemein der Hauptteil an Brustfleisch importiert.

### **Pouletfleisch nach Schweizer Tierschutzstandard**

Das Tierwohl ist für McDonald's Schweiz wichtig, deshalb müssen seit 2013 die französischen und ungarischen Lieferanten des Pouletfleisches die strengeren Schweizer Tierschutzstandards in Bezug auf Haltung, Fütterung, Besatzdichte oder Tageslichtvorgaben einhalten. McDonald's hat dieses Tierwohl-Projekt gemeinsam mit Ospelt und in Abstimmung mit dem Schweizer Tierschutz (STS) ins Leben gerufen.

### **Weitere Informationen erhalten Sie bei:**

McDonald's Schweiz  
Aglaë Strachwitz, Communications & Public Affairs Manager  
Tel. 021 631 12 40, E-Mail [aglae.strachwitz@ch.mcd.com](mailto:aglae.strachwitz@ch.mcd.com)  
[www.mcdonalds.ch/mediakit](http://www.mcdonalds.ch/mediakit), Twitter: @McDSchweiz