



Besøg os på FoodExpo og bliv inspireret til brug af

# DANSK KYLLING i det bæredygtige køkken

VI HÅBER AT SE DIG PÅ STAND **M9540** (HAL M) TIL  
**FOODEXPO DEN 17.-19. MARTS**

KOM MED PÅ EN KULINARISK REJSE GENNEM ALVERDENS KØKKENER, MED  
UDGANGSPUNKT I DE NORDISKE KOSTRÅD OG GOD DANSK KVALITETSKYLLING.



**Brian Møller Lauridsen**  
Direktør for levende dyr  
HKScan Denmark



**Mai Knauer**  
Madskribent og  
kogebogsforfatter



**Philip Eistrup Davidsen**  
Køkkenchef, Junkfood

## BESØG OS I KØKKENET PÅ STANDEN

Journalist Frederik Hjerrild, tidligere radiovært på P3, vil tage dig med i køkkenet til en levende snak med:

**MAI KNAUER** - som tilbereder spændende italienske retter med dansk kylling.

Mai er madskribent, kogebogsforfatter og har sin egen madskole i Italien.

Søndag kl. 11.00 - 12.00

Mandag kl. 15.00 - 16.00

**PHILIP EISTRUP DAVIDSEN** - som viser, hvordan han benytter kyllingeprodukter i JunkFoods køkken.

Philip er tidligere kok hos Michelinrestauranten Alchemist og nu køkkenchef på JunkFood, der dagligt producerer varme, næringsrige, gratis måltider til gadens folk i København.

Mandag kl. 11.00 - 12.00

**BRIAN MØLLER LAURIDSEN** - som fortæller om opdræt af danske ROSE-kyllinger.

Brian er direktør for levende dyr i HKScan Denmark. Han har den direkte dialog med vores 65 danske landmænd, der opdrætter de danske ROSE-kyllinger.

Søndag kl. 13.00 - 14.00

kl. 15.00 - 16.00

Mandag kl. 12.00 - 13.00

kl. 16.00 - 17.00

Kig forbi og få masser af inspiration til - og smagsprøver på - en verden af smag med dansk kvalitetskylling.

Vi ses til  
**FOODEXPO**

