



INGREDIENTI GARANTITI

Produzione

I cibi Husse derivano da una ricetta scandinava, sviluppata esclusivamente per la marca Husse.

Il sito produttivo per la sezione "secco" è registrata presso AFSCA Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (Agenzia Federale per la Sicurezza della Catena Alimentare).

La produzione è certificata secondo la versione 5 IFS. Questo sistema per la sicurezza e qualità del cibo include "Hazard Analysis Critical Control Points", cioè analisi dei rischi e controllo dei punti critici. Un metodo di identificazione, localizzazione, valutazione e controllo dei potenziali rischi, nella catena alimentare, di deterioramento della qualità microbiologica, chimica e fisica dei generi alimentari.

HACCP fu sviluppato nel 1958 dalla NASA per garantire la sicurezza del cibo per gli astronauti.

Ingredienti

Tra gli ingredienti utilizzati per produrre i cibi Husse, troviamo ingredienti di alta qualità come: riso, pesce, pollo, agnello, principi nutraceutici come: FOS, polpa di barbabietola, estratti di cozze verdi, L - carnitina, alga marina, betacarotene, antiossidanti, estratti di tagete, estratto di semi d'uva, olio di salmone, lecitina, Omega 3 e 6, taurina etc.

Qualità degli Ingredienti

Gli ingredienti presenti nei prodotti Husse derivano da animali selezionati e dichiarati adatti al consumo umano. I prodotti Husse non contengono aromi o conservanti artificiali.

I prodotti Husse non contengono soia (proteine allergiche per gatti e cani), o OGM.