Организаторами мероприятия выступили: Министерство культуры Челябинской области, Региональное Духовное управление мусульман Челябинской области, Дом дружбы народов челябинской области и ЮУКВЦ «Экспочел».

Сегодня многие продовольственные товары маркируются значком системы добровольной сертификации «Халяль», однако мало кто из россиян знают, что такое Халяль и чем отличаются халяльные товары от других. Однако это понятие относится практически к любой сфере человеческой жизни: от продуктов питания до одежды и косметики.

«Здоровая Ферма» привезла на выставку свою куриную продукцию Халяль: охлажденную и замороженную курочку, куриные полуфабрикаты, куриные пельмени и варено-копченые изделия из курицы.

На протяжении нескольких дней выставки «Здоровая Ферма» предлагала продегустировать всем желающим вкуснейшие куриные пельмени Халяль. Сочный и натуральный полуфабрикат очень полюбился гостям выставки – за пельмешками выстраивались в очередь, чтобы попробовать продукт, который, помимо качества, еще и демократичен в цене.

«Здоровая Ферма» - единственное предприятие Южного Урала, которое выпускает настоящую куриную продукцию Халяль, одобренную Региональным Духовным Управлением мусульман Челябинской области и лично главным муфтием УрФО Ринатом хаджи-хазрат Раевым.

Продукцию Халяль предприятие выпускает уже 3 года. Она изготавливается в строгом соответствии всем канонам ислама: производственная линия развернута строго на юго-запад, температура при забое птицы составляет 52°С.В процессе участвуют только мужчины - мусульмане, которые обозначают свое намерение заколоть птицу упоминанием имени Аллаха. Обязательным ритуалом является чтение молитвы имамом, который присутствует при каждом забое птицы. Представитель мусульманского духовенства ставит свою подпись на сертификате качества и соответствия продукции

канонам Халяль каждой партии.

Мясная халяльная продукция очень полезна. Во-первых, животное, разделанное по мусульманским правилам, полностью обескровлено, а парное мясо с кровью, как известно, является средой для молниеносного размножения бактерий. Во-вторых, для производства продукта Халяль используется только мясо животных, выращенных в экологически чистых регионах и без применения искусственных добавок в кормлении. Этот продукт не подвергается многочисленным заморозкам и оттаиваниям. И, наконец, забой животных осуществляется наиболее гуманным способом, поэтому мясо птицы не содержит вредных веществ и гормонов страха, возникающих у животных при традиционных методах забоя. Куриная продукция Халяль от «Здоровой Фермы» сохраняет полезные свойства продукта и обладает превосходным вкусом, поэтому употреблять его в пищу могут представители всех религий. Это идеально подходит и для всех, кто придерживается принципов здорового питания.