



Marktinformationen KW 14

Cherry Valley Ente – exklusiv frisch für RUNGIS express

Eine Ente erobert die Gastronomie.

In der ostenglischen Grafschaft Lincolnshire wird seit den 50er Jahren die Cherry Valley Ente gezüchtet. Eine Ente, die inzwischen weltweit einen hohen Beliebtheitsgrad erreicht hat.

Gegenüber einigen anderen Enten ist die Cherry Valley Ente eine flugunfähige Ente, was zum Vorteil hat, dass sie einen idealen Fettanteil besitzt und zudem sehr „fleischig“ ist.

Die Aufzucht geschieht aus eigener Brut, und nach etwa sieben Wochen kontrollierter Fütterung wird die Ente bei einem Nettogewicht von ca. 2 – 2,5 kg geschlachtet.

Lange Zeit wurde die Ente außer Landes nur als TK-Ware gehandelt. Uns ist es jetzt gelungen, dieses hervorragende Produkt für Sie als Frischgeflügel auf den deutschen Markt zu bringen!

Diesen spezifischen Geflügelgeschmack sollten Sie sich und Ihren Gästen nicht länger vorenthalten.

Art.Nr. 2900 (Karton à 6 Stück)

Milchlamm aus den Pyrenäen

(mit dem Label Rouge-Siegel ausgezeichnet)

Zur bevorstehenden Osterzeit erfreuen sich jedes Jahr die Herzen der Gourmets an der einzigartigen Qualität unserer Milchlammeile.

Die Lämmer der Rassen „Churia“ und „Bearnaise“ kommen aus den Pyrenäen Frankreichs, und werden dort von der „Cooperative Axuria“, der ca. 200 Betriebe angehören, gezüchtet.

Pro Saison werden hier rund 30.000 Tiere aufgezogen.

Obwohl das Pyrenäen Lamm nur maximal drei Monate alt wird, genießt es in dieser Zeit den natürlichen Auslauf auf den Bergwiesen der Pyrenäen und ernährt sich hauptsächlich von der Muttermilch, aber auch schon von Gräsern und Kräutern.

Diese Art der Ernährung und die frühe Schlachtung garantieren auch den milden und sehr zarten, unvergleichlichen Geschmack des Milchlamms.

Das Pyrenäen Milchlamm wird nur von ausgesuchten Händlern und Metzgern vermarktet, und findet sich auf den Speisekarten der berühmtesten Restaurants europaweit wieder.

Hauptsächlich wird es in Teilen gehandelt.

Zu den Feiertagen sollten Sie unbedingt vorbestellen, da dieses Produkt nur begrenzt verfügbar ist.

Art.Nr. 342 Milchlammkeule ca. 2,5 kg (eine Doppelkeule)

Art.Nr. 343 Milchlammrücken ca. 2 kg (mit Nieren und abgesägten Rippen)

Art.Nr. 344 Milchlammschulter ca. 2,5 kg (4 Stück à ca. 625 g)

Auf Anfrage können dieses Jahr auch ganze Tiere besorgt werden.