



Marktinformation KW 29/10

Iberico Milchferkel

Nach dem Merino Lamm bieten wir nun auch Iberico Milchferkelkeulen von den Kleinbauern Pais de Quercus an.

Die junge Haut, unter der sich die dünne, saftig, schmelzende Fettschicht befindet, bevor man zu dem äußerst zarten Fleisch kommt, ist kross gebacken, ein absoluter Genuss.

Auch hier sind es wieder die besten Restaurants Spaniens, wie El Cellar con Roca, Mugaritz; Abac oder El Bohio, die diese unvergleichliche Delikatesse auf ihrer Speisekarte haben.

In Spanien konnten wir beobachten, dass die Keulen ein bis zwei Stunden mit fließendem Wasser umspült werden und eine Stunde in grobem Meersalz ziehen, um das aufgenommene Wasser wieder zurückzuführen.

Das Resultat ist ein klarer, unverfälschter Fleischgeschmack.

Die Keulen sind ca. 500 g schwer.

Probieren Sie es!

Art.Nr. 6631 Milchferkelkeulen Iberico

Kikok – das etwas andere Hähnchen

Aus der Idee, ein deutsches Hähnchen der extra Klasse zu produzieren, ist durch die gemeinsame Zusammenarbeit einer Brüterei, der ehemaligen CMA, unserem deutschen Geflügelspezialisten, dem Land NRW und der Landwirtschaftskammer ein besonderer Wurf gelungen, der mit Sicherheit die Spitze deutscher Geflügelqualität darstellt.

Goldgelbes Fleisch, speziell gefüttert auf rein pflanzlicher Basis, mit Weizen und Mais, langsam gemästet, auf Stroh gehalten mit viel Platz und Sonnenlicht. Der Verzicht auf jegliche Antibiotika, Leistungsförderer und Medikamente ist selbstverständlich. Sorgfältige Kontrollen durch Tierärzte auf Gesundheit und Hygiene sowie regelmäßige Futtermitteluntersuchungen runden das Gesamtbild ab.

Gerade jetzt, bei den sommerlichen Temperaturen, ist diese großartige Spezialität ein großes Plus auf Ihrer Speisekarte; ob gebacken mit einem Salat oder vom Grill, Ihre Gäste werden es Ihnen danken! Ein gesundes Produkt in bester Qualität aus Deutschland.

Art. Nr. 6488 Deutsches Hähnchen - Karton á 5 Stk.

Art. Nr. 6473 Deutsches Hähnchenbrust supreme - atmosph. Schale á 3 kg

Art. Nr. 6573 Deutsche Hähnchenschenkel - atmosph. Schale á 3 kg