



Marktinformation KW 39/10

Cherry Valley Ente – exklusiv FRISCH für RUNGIS express

Letztes Jahr nicht davon probiert? Kein Problem, denn sie ist wieder da!!!

Einer unserer Verkaufsschlager 2009 ist dieses Jahr, einfach gesagt - gar nicht mehr wegzudenken.

Nach sehr vielen Anfragen von Ihnen, wann sie denn wieder zu bekommen ist, haben wir bereits vergangene Woche damit begonnen, diese einfach sehr leckere Ente wieder für Sie zu importieren, und auch in diesem Jahr sind wir die einzigen die Ihnen dieses Produkt FRISCH und nicht tiefgekühlt anbieten.

Diese Enten werden in der ostenglischen Grafschaft Lincolnshire seit den 50er Jahren gezüchtet. Ihr weltweit hoher Grad an Beliebtheit lässt sich leicht zusammenfassen. Da die Cherry Valley Ente eine flugunfähige Ente ist, besitzt sie einen idealen Fettanteil und ist zudem sehr „vollfleischig“.

Das Wichtigste ist, das sie schmeckt, wie eine Ente schmecken muss.

Die ausschließliche Aufzucht aus eigener Brut und die etwa siebenwöchige, kontrollierte Fütterung sind ein Garant für eine tolle Ente, die Sie und Ihre Gäste schwärmen lassen werden.

Die Tiere werden mit einem Nettogewicht von ca. 2 – 2,5 kg geschlachtet.

Die Cherry Valley Ente sollte in dieser Saison auch auf Ihrer Karte sein!

Art.Nr. 2900 (Karton à 6 Stück)

Vacherin Mont-d'Or – der goldene Berg

Ein Produkt mit einer jahrhundertealten von Frankreich und der Schweiz geteilten Tradition. Hergestellt aus bester Kuhmilch, zwischen 12 cm und 32 cm im Durchmesser, circa 5 cm hoch und etwa 0,8 kg bis 3 kg schwer. Die Rinde ist rotbraun und zeigt weiße bis gelbliche Schattierungen, der Teig ist weich und hat wenige kleine Löcher. Nach 3 Wochen Reifezeit bildet er seinen unvergleichlichen cremig-milden, leicht süßlichen Geschmack. Er reift umspannt aus einem Band aus Fichtenrinde in einem Korb aus Fichtenholz, welches maßgebend zum besonderen Geschmack beiträgt. Der Fettgehalt liegt bei 50 Prozent Fett i. Tr.

Verkauft wird dieser AOC Käse nur vom 10. September bis 10. Mai, dies ist darauf zurückzuführen, das die Kühe im Winter von der Alm hinab in die Ställe gebracht werden um dort zu überwintern.

Probieren Sie ihn einmal aus dem Ofen mit kleinen Kartoffeln und grünem Salat, gerne auch vor dem Backen mit einem guten Schuss Eau de Vie parfümiert. So einfach geht Genuss!

Art. Nr. 436 Stück mit 800 g

Art. Nr. 435 Stück mit 3 kg