

# QSFP Label Rouge Marensin Maishähnchen

Der ganze Geschmack eines Premiumprodukts.

Label Rouge ist die höchste Qualitätsstufe der französischen Landwirtschaft und das Maresin Maishähnchen bekam dieses Prädikat als erstes Hähnchen überhaupt. Das maisgelbe Fleisch hat eine feste, feine Struktur und ist sehr saftig, die Haut wird schön knusprig. Dazu kommt es aus naturnaher, nachhaltiger sowie stets nachvollziehbarer Aufzucht. Mehr Qualität und Geschmack geht nicht.

Nicht umsonst hat seine Bekanntmachung in Deutschland einen landesweiten Nachfrageschub aus den Gourmetküchen ausgelöst. Spitzenqualität, die auf jeder Ebene überzeugt und nicht nur Profis, sondern auch Hobbyköche sowie deren Gäste begeistert.

**Hinweis:** Vor Verzehr vollständig durcherhitzen und auf ausreichende Küchenhygiene achten!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	587 kj
Brennwert kcal	140 kcal
Fett	6.49 g
davon gesättigte Fettsäuren	27.8 g
Kohlenhydrate	0.2 g
Eiweiß	20.28 g
Salz	0.7 g

## Allergene

Keine	Ja
-------	----

## Sonstige Angaben

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

## Inverkehrbringer

Les Fermiers Landais SAS  
Z.I. du Péré 40500 Saint Sever Frankreich