

QSFP Schwarzfederhuhn

Ein wahres Spitzenprodukt der französischen Geflügelzucht.

Das Schwarzfederhuhn ist ein absolutes Spitzenprodukt der französischen Geflügelzucht. Es eignet sich hervorragend zum Garen im Ofen. Dadurch wird es außen schön kross und das Fleisch bleibt schön saftig. Ein wahrer Genuss! Vollfleischige Poularden mit hellem Fleisch mindestens 81 Tage aufgezogen und mit ausschließlich pflanzlichem Futter gefüttert aus dem französischen Departement "Landes". Diese Region Frankreichs ist berühmt für Ihre traditionsreiche Geflügelzucht.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Portioniert	Nicht portioniert
Knochen	mit Knochen
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

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