Josef Grafen
Fleischgroßhandel.
www.josef-grafen.de
Tel: 0049(0)2451 2116

Vorankündigung KW 41: ABHOLUNG FREITAG 15.10.21 11-18h

Label Rouge Freiland Geflügel aus der Bresse von Gavand-Prudent

Unsere Freiland Hähnchen sind mindestens 81 Tage im Freilandauslauf gehalten. Die Mindestfläche beträgt **10m² pro Tier** (normales Hähnchen 1 DinA4 Blatt)

Durch die lange Lebensdauer (ca. 100-120 Tage, ein normales Hähnchen lebt nur 25-30 Tage) und das langsame Wachstum entwickeln die Tiere ein Fleisch, welches aromatischer und fester (aber nicht zäher) ist als das eines Turbohähnchens.

Durch die Bewegung haben die Tiere ein starkes, gesundes Knochengerüst. Sie können sich artgerecht von Insekten und Gras ernähren und werden zusätzlich mit Label-Rouge zertifiziertem Getreide gefüttert. Die sogenannte Bresse Poularde wird sogar mit Buttermilch gefüttert, was zu einer besseren Marmorierung des Muskelfleisches führt.

Alle Infos zu Label Rouge, dem Vorreiter von „BIO" findet ihr unter:
http://www.volaillelabelrouge.com/de/

Dort gibt es auch Rezeptideen!!

Hier die Webseite der Schlachterei: https://www.gavandprudent.fr/
Unser Dombes Geflügel von Gavand Prudent ist übrigens absolut vergleichbar mit dem vielleicht besser bekannten Mieral Geflügel!

	Artikel	**Preis € / kg**
Geflügel frisch	***Freilandhähnchen de l'AIN Mais oder Weiss***	9,00 €
Alle bratfertig o. Kopf	**Perlhuhn „Le Prince de Dombes"** *(dunkleres, kräftigeres und aromatischeres Fleisch, als das des normalen Hähnchens, kann aber genauso zubereitet werden)*	10,90 €
	Schwarzfederhuhn „Le Prince de Dombes"	10,90 €
	Schwarzfeder Supreme *(Hähnchenfilet mit Haut und kl. Flügelknochen)*	16,00 €
	Bresse Poularde AOC	16,00 €
	Stubenküken „Coquelets"	9,50 €
	Ente Dombes männlich o. Weiblich Entenbrust Entenkeulen	11,00 € 20,00 € 10,00 €
Geflügel effilé (m.Kopf)	**Wachteln Imperial / Tauben**	15,00 € / 25,00€
Kaninchen Frisch	**Kaninchen (aux yeux noires) 1,7-1,9kg** aus dem Burgund	13,00 €

