



**le Gaulois**

**Palmid'Or**  
**Bourgogne**

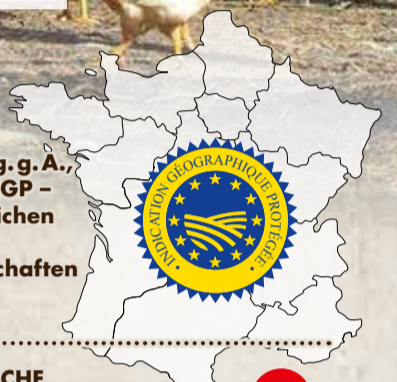
**DIE TIERE GENIESSEN DAS KLIMA FRANKREICHS – MILDE LUFT UND DURCHLÄSSIGE BÖDEN SOWIE VIEL AUSLAUF IM FREIEN. DADURCH WIRD DAS FLEISCH ZART UND IST SEHR GESCHMACKVOLL. DASS IST ARTGERECHTE TIERHALTUNG MADE IN FRANKREICH**

<b>MARKE</b>	Le Gaulois, Auguste Lambert, Palmid'Or Bourgogne
<b>HERKUNFT</b>	Elsass, Frankreich
<b>FÜTTERUNG</b>	75 % Getreideanteil, Vitamine, Mineralien
<b>ZUFÜTTERUNG</b>	ohne Zusatz
<b>SCHLACHTALTER</b>	Ø 10–13 Wochen

# Frisches Geflügel aus Frankreich

## INFO

■ Geschützte geografische Angabe g. g. A., Indication géographique protégée IGP – Auszeichnung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen deren Qualität und Bekanntheit sowie weitere Eigenschaften mit ihrer geografischen Herkunft verbunden sind



■ **Bestellung:**  
Donnerstag  
bis 10:00 Uhr,  
Auslieferung  
Mittwoch

## UNSERE AUSWAHL:

### Französische Maishähnchenbrust Suprême

**HKL A**  
Maishänchenbrustfilet  
mit Haut und Flügelknochen,  
Stückgewicht ca. 180–220g,  
4 Stück vak.-verpackt



5480.....

### FRANZÖSISCHE Schwarzfeder- Huhnbrust

**HKL A, Suprême**  
Schwarzfeder-Hähnchen-  
brustfilet mit Haut und  
Flügelknochen, Stück-  
gewicht ca. 180–220g,  
4 Stück vak.-verpackt



5460.....

### FRANZÖSISCHE Stubenküken

**HKL A, bratfertig**  
Stückgewicht  
ca. 450–550g,  
einzeln vak.-  
verpackt



0525.....

### Französische Maisentenbrustfilet

**2 x ca. 200g, aus Freilandhaltung**  
mit Haut, ohne Knochen,  
ca. 400g vak.-verpackt



5498.....

### FRANZÖSISCHE Barbarie- Entenbrust

**HKL A, weiblich**  
mit Haut und  
Innenfilet,  
Stückgewicht  
ca. 180–200g,  
2 Stück vak.-verpackt



5483.....

### FRANZÖSISCHE Barbarie- Entenschenkel

**HKL A, mit Knochen**  
ohne Rückenstück,  
Stückgewicht ca.  
350g, 2 Stück  
vak.-verpackt



5492.....

### FRANZÖSISCHE Perlhuhnbrust Suprême

**HKL A, mit Haut**  
und Flügelknochen,  
Stückgewicht  
ca. 160–210g,  
4 Stück vak.-  
verpackt



5459.....

## Jetzt bestellen unter:

FON: 030 39603-185 | FAX: 030 3966728 | MAIL: BESTELLUNG@RECKE-FLEISCHWAREN.DE

Alle Angebote freibleibend und nur solange der Vorrat reicht! Druckfehler vorbehalten! Alle angerichteten Produktabbildungen sind Servieranschläge!