

QSFP Marensin Maisperlhuhnbrust Supreme

Label Rouge Zertifizierung, Maisfütterung und Freilandhaltung sind die Grundvoraussetzungen für unser Marensin Maisgeflügel aus dem Südwesten Frankreichs. In den Pinienwäldern, im Hinterland des Atlantiks unter der Sonne des Südens Frankreichs wächst unser absolutes Premiumgeflügel langsam auf und bildet einen außergewöhnlich aromatischen Geschmack.

Das Suprême vom Maisperlhuhn ist ein typisch französischer Zuschnitt. Dabei wird das Brustfleisch mit oberen Flügelknochen ausgelöst. Bei der Zubereitung lässt sich der Knochen ggf. auch leicht vom Brustfleisch trennen, wenn er nicht benötigt wird. Die Haut lässt sich schön in der Pfanne knusprig braten!

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Eigenschaft	nicht mariniert
Handelsklasse	A
Knochen	mit Knochen
Zertifizierung	QSFP, Label Rouge
Fütterung	Maisfütterung
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

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