

QSFP Label Rouge Marenin Maishähnchen

Der ganze Geschmack eines Premiumprodukts.

Label Rouge ist die höchste Qualitätsstufe der französischen Landwirtschaft und das Marenin 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

Herkunft	Frankreich
Portioniert	Nicht portioniert
Eigenschaft	nicht mariniert
Handelsklasse	A
Knochen	mit Knochen

Tier	Huhn
Zertifizierung	QSFP, Label Rouge
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

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