

Französisches Bressehähnchen

Das Bressehuhn gehört zu den Geflügelarten, welche nach strengen Vorgaben zertifiziert sind. Es gehört zu den Klassikern der französischen Küche und überzeugt puncto in Geschmack, Tradition und Reinheit.

Die schonende Behandlung schlägt sich auch im Aroma des Fleisches nieder, und macht das Bressehuhn einfach unvergesslich. Unser Zubereitungstipp: mit Ofengemüse anrichten.

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Handelsklasse	A
Knochen	mit Knochen
Lagertemperatur	0-4°C
Zustand	Frisch

Zutaten

Bressehähnchen (100%)

Zusätzliche Informationen

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

Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen

Inverkehrbringer

S N V SASU

RTE D ALENCON 61140 RIVES D ANDAINE Frankreich