PRECHTL

Hier geht's mir gut

Bad Aibling Ebersberger Str. 1
Brannenburg Nußdorfer Str. 33
Raubling Friedrich-Fuckel-Str. 3
Bad Feilnbach Kufsteiner Straße 44

Vorbestell-Liste Weihnachten 2022

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!

Name:

Straße:

PLZ / Ort:

Telefon:

Die Ware wird von mir am ☐ 23.12. ☐ 24.12.
im Markt ☐ Bad Aibling ☐ Brannenburg
☐ Raubling ☐ Bad Feilnbach abgeholt.

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

Datum:

Verbindliche Unterschrift:

Vorbestellungen bis spätestens 10. Dezember möglich! (Bestellungen nach dem 10.12.2022 können nicht berücksichtigt werden)

Hiermit bestelle ich:

	Stück/Packung	
BAYERN **Kronen Ente** frisch, ca. 2,5 - 3,5 kg, vom Geflügelhof Lugeder Bei nicht ausreichender Verfügbarkeit der bay. Kronen Enten- und Gänse vom Geflügelhof Lugeder, weichen wir auf Enten und Gänse aus Deutschland aus.	St.	kg 10.90 €
BAYERN **Kronen Gans** frisch, ca. 5 - 7 kg, vom Geflügelhof Lugeder Bei nicht ausreichender Verfügbarkeit der bay. Kronen Enten- und Gänse vom Geflügelhof Lugeder, weichen wir auf Enten und Gänse aus Deutschland aus.	St.	kg 19.90 €
DEUTSCHLAND **Barbarie-Ente** frisch, ca. 1,8 - 2,2 kg, weiblich	St.	kg 12.90 €
DEUTSCHLAND **Barbarie-Ente** frisch, ca. 3 - 4 kg, männlich	St.	kg 12.90 €
DEUTSCHLAND **phina Jung-Pute** ca. 4,5 - 6 kg, schlachtfrisch vom Geflügelhof Bartels	St.	kg 14.90 €
FRANKREICH **Barbarie-Flugentenbrüste** frisch, ca. 350 g Packung mit 2 Brüsten, Geflügel aus der Vendee, Du Pont Leon	Pg.	kg 22.90 €
FRANKREICH **Barbarie-Flugentenkeulen** frisch, ca. 500 g Packung mit 2 Keulen, Geflügel aus der Vendee, Du Pont Leon	Pg.	kg 12.90 €
BAYERN **Truthenne** frisch, ca. 5 - 7 kg, mit Innereien	St.	kg 9.90 €

Bei den angegebenen Gewichten handelt es sich teilweise um Circa-Angaben.
Bitte beachten Sie, dass es sich um natürlich aufwachsende Tiere handelt, deren tatsächliches Gewicht vom angegebenen abweichen kann.
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Auftrag entgegengenommen von:

Enten oder Gänse vom Geflügelhof Lugeder

Der Geflügelhof Lugeder liegt am östlichen Rand von Oberbayern, umrahmt von saftigen grünen Hügeln. Seit über 45 Jahren ist der Geflügelhof auf die Aufzucht und Haltung von Enten und Gänsen spezialisiert.

Die Kronen-Enten verbringen auf dicker Einstreu in geräumigen hellen Ställen ein artgerechtes, behagliches Leben. Direkt auf der Weide genießen die Kronen-Gänse in lockerer Gemeinschaft viel Sonne und frische Luft.

Ohne Transportstress werden die Tiere in der betriebseigenen EU-Schlachterei zerlegt. So kann der Geflügelhof stets einwandfreie und frische Qualität anbieten.

Der feine Putenfleischgenuss aus Westfalen

Unsere Vision
Eine Pute so aufzuziehen, dass sie alles erfüllt, was wir uns unter gutem tollen Fleisch vorstellen.
Sorgenfreier Genuss durch verantwortungsvolle, tierfreundliche Aufzucht.
Kleine landwirtschaftliche Betriebe aus der Region.
Futter von Mühlen aus der direkten Umgebung, Familien, die mit ihrem Namen für die Qualität ihres Produktes einstehen und das Ziel aller Beteiligten, auf Antibiotika zu verzichten.
Mehr Geschmack, deutlichere und zugleich feinere Fleischstruktur.
Ein gutes Produkt noch besser machen.

Die Aufzucht
Stressfreie Aufzucht durch kleinere Tiereinheiten mit 18% mehr Platz für die Tiere.
Ställe mit Tages- und Nachtrhythmus. Für mehr Wohlbefinden gibt es Beschäftigungsmaterial wie Picksteine und Strohballen, viel Bewegung und Aufsitzmöglichkeiten.

Die Fütterung
Langsames Wachstum der Tiere durch ausgewogenes Futter.
Verzicht auf Antibiotika nach den strengen Richtlinien der EU Ökoverordnung.

Geflügel aus Challans, Geflügel aus dem Freiland

Die wohl besten Enten der Welt kommen aus Challans im Nordwesten der Vendée in der Region Pays de la Loire am Rand des bretonischen Marschlandes. Die Gegend ist in Frankreich tatsächlich vor allem für ihre Enten bekannt, die Canards de Challans gelten wegen ihres zarten, feinen und vergleichsweise mageren Fleisches bei den Pariser Feinschmeckerlokalen als unübertreffbar.
Die Region am Atlantik ist mit ihrem sumpfigen, von unzähligen Kanälen und Teichen durchzogenem Boden und dem gemäßigten Meeresklima ideal für die Aufzucht von Enten. Die beliebte Rasse der Flugente (Canard de Barbarie), ursprünglich von Columbus aus Brasilien nach Europa gebracht, fühlt sich hier ganz besonders wohl. Die Tiere leben mindestens 70 Tage lang in und am Teich, bewegen sich viel und fressen nichts als natürliches Futter.
Auch die unvergleichlich zarten Entenbrüste – geeignet für alle Zubereitungsarten von klassisch französisch bis asiatisch – tragen in ihrem Geschmackskern noch ein bisschen von der Wildheit ihrer südamerikanischen Moschusenten-Vorfahren.
Die Barbarie Entenbrust stammt von freilaufenden Challans Enten. Dank der Freiland Zucht unter besten Bedingungen wird Sie bei der Zubereitung besonders saftig und zart. Ihren wildartigen Geschmack hat sie sich von Ihrem Urahnen, der südamerikanischen Moschusente aufbewahrt.