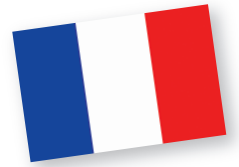


Frische französische Geflügelspezialitäten in Profiquitäten



**„Château Du Pont“ ist die neue Handelshof
Exklusiv-Marke für Frischgeflügel-Spezialitäten
aus Frankreich.**

Das frische Geflügel wird in Frankreich speziell für den Handelshof zugeschnitten und verpackt. Alle angebotenen Frischgeflügel-Artikel stammen aus kontrollierter Aufzucht festgelegter EU-Fachbetriebe, mit 100 % pflanzlicher Fütterung. „Château Du Pont“ steht für speziell für den Profi geeignet und optimierte Zuschnitte, wie z.B. teilweise ausgelöste Entenkeule, die ohne Oberschenkelknochen, gerollt angeboten werden. „Château Du Pont“, exklusiv im Handelshof – das Optimum für Kenner und Könner.



102563
Entenbrust männlich, 1er Spezial
à ca. 400 g, gerade Zuschnitte,
ohne überlappendes Fett, Frankreich



102564
Entenbrust weiblich, 2er Spezial à
ca. 230 g, gerade Zuschnitte, ohne
überlappendes Fett, Frankreich



102565
Entenkeule weiblich, gerollt,
à 2 vacuum, ohne Oberschenkel-
knochen, Frankreich



102566
Enten Innenfilet à ca. 55 g,
ca. 10 Stück, auf Goldfolie
Frankreich



102567
Wachteln, 2er ca. 150 g
2 Stück auf Tray
Frankreich



102568
Wachtel-Filets mit Haut
8 Stück auf Tray
Frankreich



102574
Wachtelbrust, geräuchert
8 Stück Atmosphack
Frankreich



102569
Wachteleier, gekocht
8 Stück auf Tray
Frankreich



102575
Taube ohne Kopf
ca. 350 g
Frankreich