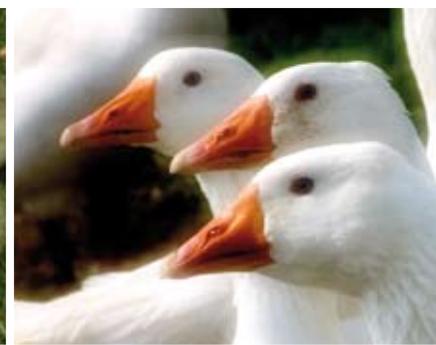




Enten • Gänse Flugenten

... direkt vom Erzeuger





Die Produkte

Gänse, Entenbrust, Entenkeulen, das in der bayerischen Küche so beliebte „Jung“, ebenso wie Leber und andere Innereien sind bei uns immer frisch erhältlich.

Frisch geschlachtete Enten, Flugenten und Gänse sind bei uns das ganze Jahr über erhältlich.



Bayerische Bauernente

Handelsklasse A

bratfertig
mit Innereien (Hals, Leber, Herz und Magen)
gemischt oder kalibriert von 2,0 bis 3,0 kg
frisch und gefroren
poly.-verpackt,
neutral und bedruckt
Kartoninhalt: 5 Stück



Bayerische Grillente

Handelsklasse A

grillfertig
ohne Innereien
kalibriert von 1,8 bis 3,0 kg
frisch und gefroren
poly.-verpackt, neutral
Kartoninhalt: 6 Stück



Bayerische Bauernflugente

Handelsklasse A

bratfertig
 männlich von 3,0 - 4,0 kg
 weiblich von 1,7 - 2,3 kg
 mit Innereien (Hals, Leber, Herz und Magen)
 frisch poly.-verpackt, bedruckt
 gefroren poly. verpackt, neutral
 Kartoninhalt: männlich 4 Stück
 Kartoninhalt: weiblich 6 Stück



Bayerische Bauerngans

Handelsklasse A

bratfertig
 mit Innereien
 (Hals, Leber, Herz und Magen)
 frisch poly.-verpackt, bedruckt
 gemischt oder kalibriert
 von 3,5 bis 7 kg
 frisch poly.-verpackt, bedruckt
 gefroren cryovac.-verpackt, neutr.
 Kartoninhalt: 3 Stück
 frisch lieferbar von
 September bis Ende Dezember



Bayerische Entenkeulen

Handelsklasse A

frisch lose verpackt
 gefroren, vakuumverpackt
 2 Stück / Beutel
 Stückgewicht ca. 230 gr. - 270 gr.





Bayerisches Entenbrustfilet

Handelsklasse A

frisch, lose verpackt
 gefroren vakuumverpackt
 1 Stück / Beutel
 Butterfly oder halbiert
 verschiedene Gewichte



Trockengerupfte Ente

Bei dieser Art der Schlachtung, die fast **ausschließlich aus Handarbeit** besteht, wird die obere Schutzhaut des Geflügels, in der Fachsprache „**Epidermis**“ genannt, nicht verletzt.

Dies hat eine **längere Haltbarkeit** und einen noch intensiveren Geschmack zur Folge. Durch das aufwändige Trockenrupfen entstehen zwar höhere Kosten, die sich wiederum auf den Preis auswirken, dafür garantieren wir Ihnen einwandfreie Qualität.

Trockengerupft können wir zur Zeit nur die Bauernente **in gemischten Gewichten** anbieten.



Entenherzen, Entenleber, Entenmägen

frisch 1 kg, poly.-verpackt.
 gefroren 1 kg, vakuumverpackt



Bayerische Gänsebrust

frisch und gefroren,
0,8 kg bis 1,0 bis 1,6 kg
frisch lose verpackt
gefroren cryovac-verpackt
Inhalt: 1 Stück



Bayerische Gänsekeulen

frisch und gefroren
frisch poly.-verpackt
gefroren cryovac-verpackt
Inhalt: 2 Stück



Bayerisches Entenjung

bestehend aus:
Entenfleisch, Knochen,
Herz und Magen
frisch und gefroren, 1kg / Beutel



Bayerisches Gansjung

frisch und gefroren
ca. 1,0 bis 1,5 kg
bestehend aus jeweils:
2 Flügeln, 1 Hals, 1 Herz,
1 Magen, 1 Rückenstück



Entenflügel/Entenfüße

frisch und gefroren
verschiedene Verpackungen

Bayerische Gänseleber

frisch und gefroren
frisch poly.-verpackt, 1 kg / Beutel
gefroren vakuumverpackt
1 kg Beutel

Entenverarbeitungsfleisch

gefroren, vakuumverpackt

Entenkarkassen

1 Stück. ca. 1 kg
frisch, lose verpackt

Entenhäse

frisch, lose verpackt

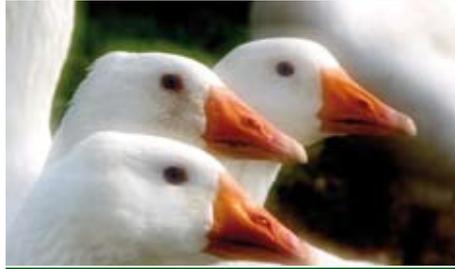
Gänseflomen

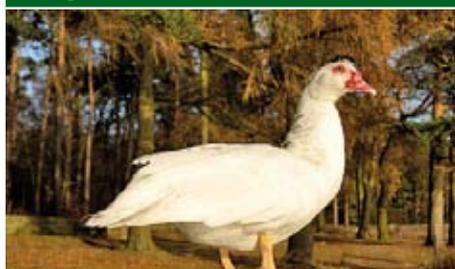
frisch und gefroren, verpackt in Poly.-Beutel



Die Produkte

Gänse, Entenbrust, Entenkeulen, das in der bayerischen Küche so beliebte „Jung“, ebenso wie Leber und andere Innereien sind bei uns immer frisch erhältlich.

Gans lebend	Gänse geschlachtet	Gänsekeulen gefroren
		
Gänsebrust gefroren	Gansjung	Gans gebraten
		
Artikel ohne Abbildung: Gänseflomen, Gänsefüße, Gänseherzen, Gänsemägen		

Flugenten lebend	Flugenten geschlachtet	Entenbrust gebraten
		



Jetzt NEU:

Unsere „echt Bayerischen Bauernenten“ gibt es auch trocken gerupft.

Bei dieser Art der Schlachtung, die fast **ausschließlich aus Handarbeit** besteht, wird die obere Schutzhaut des Geflügels, in der Fachsprache „**Epidermis**“ genannt, nicht verletzt.

Dies hat eine **längere Haltbarkeit** und einen noch intensiveren Geschmack zur Folge. Durch das aufwändige Trockenrupfen entstehen zwar höhere Kosten, die sich wiederum auf den Preis auswirken, dafür garantieren wir Ihnen einwandfreie Qualität.

Trockengerupft können wir zur Zeit nur die Bauernente **in gemischten Gewichten** anbieten.

