

GUTE BIO- SUPPENHÜHNER VON DER ALAWI AUS KAMMERSTEIN

„HÜHNERSUPPE
FÜR DIE SEELE“

Ingrid Dullnig von der Alawi: „Unsere alten Damen sind Bio-Zweinutzungshennen der Rasse Coffee and Cream. Sie haben ihr ganzes, für Legehennen wirklich langes Leben – knapp zwei Jahre – im Freiland verbracht. Sie wurden zusätzlich zum Körnerfutter regelmäßig mit frischem Gemüse vom Hof gefüttert.“

Sie haben viel Fleisch, das gut geeignet ist für Risotto oder Frikassee, für Pasta oder Dim Sum, für Wok oder gebraten auf den Salat, etc. Und sie geben eine fantastische Hühnersuppe – gerade passend für die Erkältungszeit.“

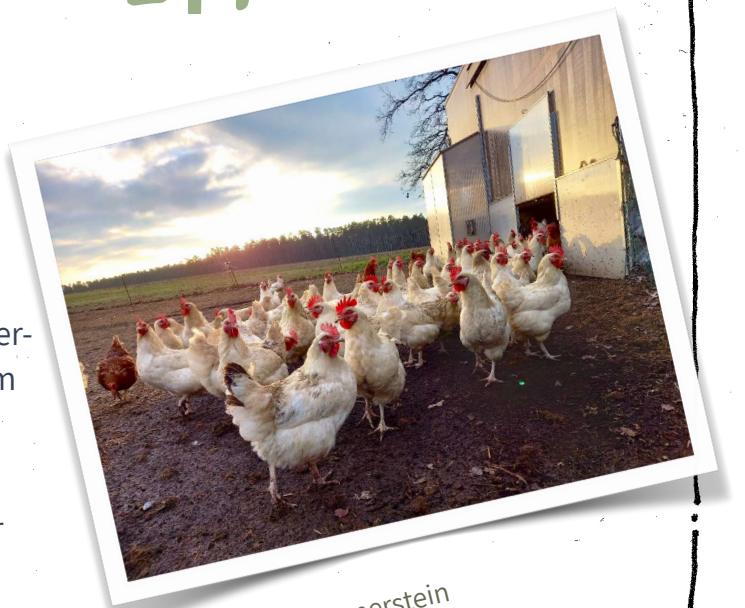


Foto: Alawi, Kammerstein

**Hier vorbestellen
bis Mittwoch, 11. Dezember!**
Abholen am Freitag 13.12.
und Samstag, 14.12.

Das Schlachtgewicht wird voraussichtlich zwischen 1,1 und 1,5 kg liegen.

Der Preis beträgt 17,50 €/kg.
Ein Suppenhuhn kostet also je nach Größe ungefähr 19 bis 27 €.