

GUTE BIO-WEIDE-SUPPENHÜHNER VON DER ALAWI AUS KAMMERSTEIN

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.“

Hier vorbestellen
bis Samstag, 7. Februar!
Abholen am Donnerstag 12.
und Freitag, 13. Februar.



Foto: Alawi, Kammerstein

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

Der Preis beträgt 19,90 €/kg.
Ein Suppenhuhn kostet also je nach Größe ungefähr 22 bis 30 €.