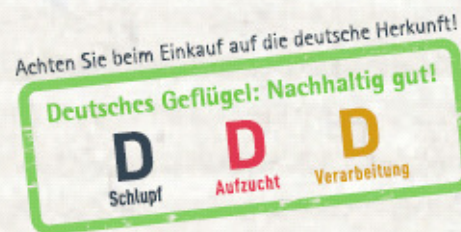


Deutsches Geflügel: Nachhaltig gut!



Hähnchen- und Putenfleisch: Beflügelnde Vielfalt für Geflügelgenuss

Für jeden Geschmack genau das Richtige

Geflügelfleisch bietet mit seinem vielfältigen Angebot Abwechslung pur. So können Liebhaber von Geflügelfleisch zwischen verschiedensten Teilstücken und verarbeiteten Geflügelprodukten nach Lust und Laune auswählen. Beliebt bei Jung und Alt und daher ein absoluter Klassiker auf dem Teller ist zum Beispiel das Hähnchen. Angeboten wird es als Ganzes, aber auch in Form von Teilstücken wie Hähnchenschenkel, Brustschnitzel oder -filet und Hähnchenflügel. Von Natur aus vielfältig ist die Pute, denn sie besitzt als einziges Geflügel verschiedene Fleischsorten: Das helle Fleisch der Brust ist zart und eher mild im Geschmack und das dunklere Fleisch der Keule hat ein etwas kräftigeres Aroma. Ganze Puten werden in Deutschland nur als Saisonprodukt zum Beispiel zu Weihnachten angeboten – ganz im Gegensatz zu den vielen unterschiedlichen Teilstücken, wie zum Beispiel Putenunter- und -oberflügel, gewürfeltes Keulenfleisch als Gulasch oder das zarte Putenbrustfilet. Ob Hähnchen oder Pute: Bei dieser Auswahl findet garantiert jeder sein Lieblings-Geflügelteilstück.

Für grenzenlos viele kulinarische Kombinationen

So vielseitig Hähnchen, Pute & Co. im Hinblick auf die Auswahl an Teilstücken sind, so zahlreich sind auch die Zubereitungsmöglichkeiten. Ob kurz gebraten als Steak, Schnitzel oder Geschnetzeltes, saftig geschmort als köstlicher Rollbraten oder knusprig gegrillte Schenkel oder Flügel – mit Geflügelfleisch kommt jeder Genießer auf seinen Geschmack. Und weil Geflügelfleisch sowohl mit fruchtig-milden als auch mit würzig-pikanten Aromen harmoniert, sind auch den Kombinationsmöglichkeiten von A wie Apfel bis Z wie Zwiebel keine Grenzen gesetzt.

Pressekontakt