



Verderpoulet
vom Gsteig



Im Gsteig...

... betreiben wir eine extensive Pouletmasthaltung der Rassen «Rebro» und «Sasso». Die Mast beträgt 60 bis 70 Tage. Ab der 4. Woche haben unsere Tiere täglich Auslauf auf der Weide.

Das bei Gourmetrestaurants beliebte Fleisch ist zart und saftig.

Gerne informieren wir Sie persönlich über unser aktuelles Angebot und freuen uns, Sie bald als Kunden zu begrüßen.

Gsteighof

Ueli & Nicole Marbot

Gsteig 111

3053 Münchenbuchsee

Ueli 079 555 20 52

Nicole 079 381 60 35

Verkauf direkt ab Hof

- Ganzes Poulet, für Ofen
- Halbes Poulet, für Ofen
- Poulet-Brüstli
- Poulet-Flügeli
- Poulet-Schenkel
- Poulet-Steak
- Poulet-Hackfleisch

Unser Pouletfleisch wird von professionellem Geflügel-Metzger geschlachtet, portioniert und vakuumiert. Das Fleisch ist nicht mariniert.

Portionen für 2 Personen
à zirka 350 g.

Angebot nach Verfügbarkeit.

Nächster Verkaufstag: