

Medienmitteilung, 18. April 2011

Geflügel aus der Region

Ribelmais-Perlhühner, Alpgänse und schwarze Truthähne gehören ab sofort zum Geflügel-Angebot von CCA Angehrn. Der Engrosspezialist bietet mit der neuen GeflügelgourmetBox der steigenden Fangemeinde von regionalen Produkten ein erstklassiges Angebot. Alle Tiere stammen aus regionalen Betrieben, die viel Wert auf die tierfreundliche Haltung legen.

Ab der vierten Woche leben die Gänse, welche später zu CCA Angehrn kommen, in den Wäldern der Alpen von Sevelen. Da sie sich hauptsächlich von Gras ernähren, ist das der ideale Lebensraum für sie. Durch das langsame Heranwachsen erhalten sie das unverwechselbar schmackhafte Muskelfleisch. Zur neuen CCA-GeflügelgourmetBox gehören neben Alpgänsen auch feinste Stücke von Enten, Truthähnen, Ribelmais-Perlhühner und Ribelmais-Poularden.

Gefüttert mit Ribelmais AOC

Das Fleisch der Ribelmais-Poularde und –Perlhühner ist leicht gelblich und hat einen exquisiten Geschmack. Dies dank dem Rheintaler Ribelmais AOC, den beide Rassen als Hauptnahrungsmittel geniessen. Alle Produkte aus der CCA-GeflügelgourmetBox sind Culinarium zertifiziert, ein Label, das für die nachhaltige Arbeitsweise von regionalen Betrieben steht.

Weitere Informationen zu diesem neuen CCA-Angebot sind unter www.cca-angehrn.ch zu finden.