Listino prodotti 2014

Volatili

carne sana e magra

In questa categoria rientrano il pollo, il tacchino, l'anatra, il cappone, la faraona, la gallina e l'oca... La carne di questi animali è, per lo più, facilmente digeribile ed è una buona fonte di proteine di elevata qualità, di zolfo, fosforo, selenio e rame. Generalmente è molto magra, eccetto quella dell'oca e dell'anatra.

Gran Chef Service offre un assortimento completo e di qualità, pensato per offrirvi tutta la scelta e le garanzie che desiderate.

Qualität erleben! Vivere la qualità!

GALLETTO BABY 400-450 GR (F)

Sono galletti allevati in libertà ed hanno un'età di ca 24-26 giorni. La carne è tenera e molto morbida, il sapore è delicato perché viene alimentato al naturale.

Confezione 1 x 10 x GR425

Codice: 95220

GALLETTO BABY ALLEVATO AL MAIS 400-450 GR (F)

Prodotto TOP

La vita del galletto baby al mais è di ca. 50 - 60 giorni. Il galletto al mais e la sua carne hanno un colore leggermente giallo.

Confezione 10 x GR 400

Codice: 95225

GALLETTO SUPREME BABY AL MAIS (F)

La supreme galletto baby ha una carne dal colore leggermente giallo. La carne è molto tenera e morbida.

Confezione 6 x 8 x GR 100

Codice: 95221

POLLO RUSPANTE LABEL ROUGE (F)

Il gusto di questo pollo ruspante è eccezionale . La sua carne ha un sapore leggermente aromatico.

Confezione 4 x KG 1,5

Codice: 935456

GALLETTO SUPREME AL MAIS (F)

Prodotto TOP

Supreme di pollo con pelle allevato con mangime al 100% vegetale con un minimo di 70% di cereali (soprattutto mais). Allevati a terra per ca. 42 giorni. Controllato secondo i criteri previsti dall'associazione degli allevatori.

Confezione 5 x 4 x GR 200

Codice: 933300

POLLO DE BRESSE (F)

Questo pollo è classificato come l'eccellenza della carne volatile.

Confezione 4 x CA. KG 2,2

Codice: 9302

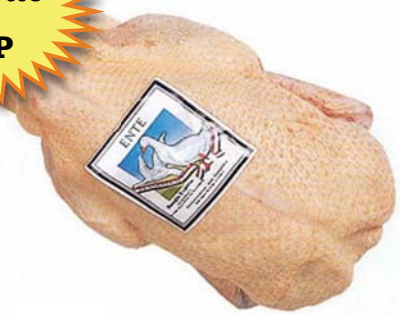
ANATRA BARBERIE 1,5-1,7 KG (F)

Barberie è una razza di anatre. Queste anatre vengono allevate all'aria aperta in libertà con dei mangimi particolari. Inoltre vengono spiumate con un metodo particolare e "delicato" per la carne. Carne tenerissima!

Confezione 6 x KG1,6

Codice: 950041

Prodotto TOP



ANATRA CROISE' 800-1000 GR(F)

Queste anatre vengono allevate nella Bretagne. La razza è simile al germano reale selvatico. Gli animali sono più piccoli, la carne è scura, non hanno il grasso sottocutaneo come le altre anatre più grandi. Vengono spiumate a freddo.

Confezione 6 x GR 900

Codice: 954322

Prodotto TOP

PETTO D'ANATRA PORZ.180-220 GR (F)

Petti rifilati senza alcun scarto, provenienti da anatre francesi. Questi petti inconfondibili e unici hanno un ottimo rapporto qualità – prezzo. Questi petti derivano esclusivamente da anatre femmine (Chanard).

Confezione 12 x 2 x 200 GR

Codice: 954344

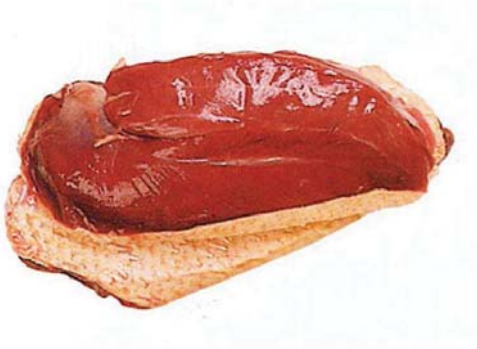
Prodotto TOP

PETTO D’ANATRA FEMMINA 220 GR (I)

Prodotto di alta qualità ottenuto da anatra Barberie, allevata solo con alimenti naturali. I petti provenienti da anatre sui 2,5 kg hanno la pelle bianco – gialla. La carne fine e granulosa e il grasso accennato. Questo petto e ben spiumato e ha poco scarto.

Confezione 12 x 2 x 220 GR

Codice: 950333



PETTO D’ANATRA MASCHIO 450 GR (I)

I petti provenienti da anatre sui 2,5 kg hanno la pelle bianca-gialla, fine e granulosa e il grasso accennato. Questo petto ha poco scarto. Prezzo conveniente. Ogni petto è confezionato singolo. Il petto è spiumato bene.

Confezione 6 x 2x 450 GR

Codice: 950555

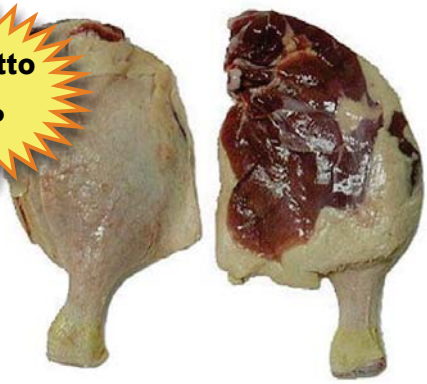
COSCIA D’ANATRA C/O 180-220 GR (F)

Prodotto TOP

Coscia d'anatra con osso e pelle intera senza sovra-coscia. Si può utilizzare come monoporzione oppure prepararle ripiene.

Confezione 12 x GR200

Codice: 9285

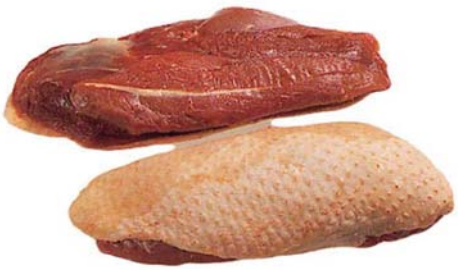


PETTO D’ANATRA MASCHIO (F)

Petti rifilati senza nessun scarto, provenienti da anatre francesi. Questi petti inconfondibili ed unici hanno un ottimo rapporto qualità – prezzo.

Confezione 12 x GR 380

Codice: 940



CARNE D’ANATRA PER RAGU' (I)

Dadolata d’anatra già tagliata. Questo prodotto è quasi pronto all`uso e perfetto per la preparazione di sughi e condimenti per diversi primi piatti! Il prodotto aiuta a risparmiare costi di personale e lavoro.

Confezione 16 x CA. KG 1

Codice 950044

Prodotto TOP

FEGATO D’OCA GRASSO (H)

Il nostro fegato grasso d'oca è ideale per la preparazione di scaloppe. Il colore è beige con delle tonalità rosa. La struttura di questo prodotto é rigida e ben compatta. Per ottenere un prodotto di ottima qualità negli ultimi giorni queste oche vengono nutrite con mais.

Confezione 13 x CA. GR 700

Codice: 93731

FEGATO D’OCA GRASSO (H)

Confezione 11 x CA. GR 900

Codice: 93732

FEGATO GRASSO D’ANATRA PREMIER (F)

Fegati con giusto peso e consistenza. I fegati hanno un colore rosa chiaro e non contengono sangue, si adattano benissimo per fare scaloppe. Le anatre "Mulard", 30 giorni prima della macellazione, vengono nutrite con mais (ca. 18 kg per anatra) al 100%. Così il fegato riesce ad avere il suo sapore e la sua ottima consistenza.

Confezione 700 GR

Codice: 9595

FEGATO D’ANATRA GRASSO EXTRA (F)

Fegati con giusto peso e consistenza. I fegati hanno un colore rosa chiaro e non contengono sangue, si adattano benissimo per fare scaloppe. Le anatre "Mulard", 30 giorni prima della macellazione, vengono nutrite con mais (ca. 18 kg per anatra) al 100%. Così il fegato riesce ad avere il suo sapore e la sua ottima consistenza.

Confezione 550 GR

Codice: 911979

Prodotto TOP

COSCIA D'OCA C/O (H)

Le oche provengono da allevamenti controllati di origine ungherese con nutrimento naturale.

Confezione 8 x 550 GR

Codice: 951545

FARAONA A BUSTO S/TE (F)

La faraona a busto senza testa e zampe è un prodotto di allevamento in liberta non di batteria. Garantita l'altissima qualità della carne.

Confezione 4 x KG 1,3

Codice: 933050

FARAONA A BUSTO S/TE (F)

La faraona a busto senza testa e zampe è un prodotto di allevamento in liberta non di batteria. Garantita l' altissima qualità della carne.

Confezione 5 x KG 1,2

Codice: 970050

FARAONA PETTO SUPREME (F)

Petto di faraona con ala dalla Francia. I petti, calibrati e rifilati al massimo, sono confezionati singolarmente in sottovuoto. Nel settore dei volatili, la carne di faraona è considerata tra le migliori. Ideale per la cottura breve.

Confezione 10 x 2x GR 190

Codice: 93371

FARAONA PETTO SUPREME(F)

Petto di faraona con ala dalla Francia. I petti, calibrati e rifilati al massimo, sono confezionati singolarmente nel sottovuoto. Nel settore dei volatili, la carne di faraona è considerata tra le migliori. Ideale per la cottura breve.

Confezione 10 x 2 x GR170

Codice: 933078

FARAONA COSCIA C/O(F)

Coscia di faraona con osso e pelle intera senza sovracoscia. La carne ha una percentuale di grasso molto bassa. La carne scura è succosa e tenera. Ricorda il sapore di faggiano.

Confezione 4 x 6 x GR 190

Codice: 9655

PICCIONI (F)

Provenienza: Francia centrale, regione Briva. La razza si chiama Hubbel. Alimentati all`80% con mais, frumento e soia. La carne del piccione ha un basso contenuto di grasso. Vengono macellati con 4 – 5 settimane. I piccioni francesi sono apprezzati per l'eccellente qualità e calibratura.

Confezione 6 x GR 450 Codice: 924446

Confezione 6 x GR 550 Codice: 924443

PICCIONI ETOUFFE 550-600 GR(F)

Questi colombi sono ETOUFFE cioè con frattaglie – calibrati 550/600 gr rifiniti con alimentazione a mais e soia.

Confezione 6 x GR 550

Codice: 924440

PICCIONI PETTO SUPREME CON ALA (F)

La carne del piccione è molto tenera ed ha un gusto molto buono e deciso. La carne del piccione di solito è di colorato rosa ed ha un basso contenuto di grasso.

Confezione 3 x 10 x GR 90

Codice: 93987

QUAGLIE 180-200 GR (F)

Quaglie extra grandi, spiumate, sventrate, senza testa. In confronto alla quaglia nazionale pesa ca. il 30% in più, per cui il prodotto è più carnoso. Grandezza ideale per preparare quaglie farcite.

Confezione 10 x GR 190

Codice: 96585

QUAGLIE PETTO SUPREME (F)

Quaglia di allevamenti con standard molto alto. Petti molto carnosi con attaccata l'aletta. In questo modo si presenta molto bene. Per mantenere il gusto vero e proprio, vengono fornite con la pelle. Fibre finissime e carne molto fine. Retrogusto leggermente selvatico, non hanno un gusto "da mangime". Prodotto pronto all' uso.

Confezione 40 x GR 30

Codice: 933571

SPECIALE

UOVA DI QUAGLIA (F)

10 x 18 x 15 GR

L'uovo della quaglia viene usato soprattutto per insalate o come guarnizione.

Codice: 936070

Wörndle Interservice Srl/GmbH
39100 Bozen/Bolzano – Via Einstein Straße
Email- info@woerndleiservice.it Tel. 0471 553500 Fax 0471 553 501