



Unser im Jahr 2008 gegründetes Familienunternehmen bietet Endkonsumenten und Kunden im Comestibles-Bereich und in der Gastronomie regionale und qualitativ herausragende Geflügelspezialitäten an. Mit grosser Innovationskraft, modernsten Produktionsanlagen und breitem Wissen über die Zucht, Aufzucht und Verarbeitung von Geflügel stellen wir frische, einzigartige und exquisite Spezialitäten nach Schweizer Standard her. Für höchste Qualität und besten Geschmack arbeiten unsere Bauern mit langsam wachsenden Geflügelrassen und füttern die Enten, Gänse, Perlhühner, Truten und Poularden mit hochwertigen regionalen Futtermitteln, wie z.B. mit Rheintaler Ribelmais AOP. All unsere Spezialitäten tragen das Label der Regionalmarke Culinarium.

Artikel	Label	Herkunft	Grösse	Kart	Einh	Preis/Fr.
GEFLÜGEL RIBELMAIS CULINARIUM FRISCH						
Poulet grillfertig	Culinarium	CH	1.2-1.6kg	10 St	kg	
Coquelets grillfertig	Culinarium	CH	450g	10 St	kg	
Poulet Brustfilets Suprême	Culinarium	CH	180-200g	5 kg	kg	
Perlhuhn grillfertig	Culinarium	CH	1.2kg	6 kg	kg	
Perlhuhn Brustfilets Suprême	Culinarium	CH	180g	5 kg	kg	
Perlhuhn Schenkel	Culinarium	CH	180g	5 kg	kg	
Enten (Appenzeller) grillfertig	Culinarium	CH	2-3kg	6 kg	kg	
Enten Brustfilets mit Haut (Appenzeller)	Culinarium	CH	200g	5 kg	kg	
Enten Schenkel (Appenzeller)	Culinarium	CH	250g	5 kg	kg	
Gänse grillfertig	Culinarium	CH	3-4kg	2 St	kg	
Truthahn grillfertig	Culinarium	CH	3-9kg	1 St	kg	
Truthahn Brustfilets mit Haut	Culinarium	CH	0.8-1kg	5 kg	kg	