

Wenig Fett und Kalorien, dabei voller Genuss

Fein, zart und besonders leicht: Bedford bringt drei neue, raffinierte Geflügelprodukte heraus



Der Feinste Truthahn-Rohschinken ist besonders mager und zart im Biss (© Bedford)

Wenn die Frühjahrssonne während der Osterfeiertage in der Nase kitzelt, dann ist der Sommer nicht mehr weit. Das ist keine klassische Bauernregel, sondern in vielen Fällen dringliches Alarmzeichen für die oftmals noch nicht vorhandene Bikinifigur. Daher versuchen die meisten Konsumenten während der Feiertage möglichst bewusst und gesund zu genießen – und hier liegen Geflügelprodukte voll im Trend. Die Wurst- & Schinkenmanufaktur **Bedford** erfüllt mit drei Neuheiten nun den Wunsch der Menschen nach qualitativ hochwertigen, leichten und dabei leckeren

Produkten.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Truthahn-Rohschinken**
- **Reine Geflügelsalami**
- **Geflügelleberwurst**

Truthahn-Rohschinken

Der Feinste Truthahn-Rohschinken ist besonders mager und zart im Biss. Dafür werden frische Truthahnbrüste sorgfältig zugeschnitten, mild gesalzen und über Buchenholzspänen leicht geräuchert. Als besonders magere Schinkenspezialität ist der Truthahn-Rohschinken perfekt für den Frühling und Sommer, für Sportbegeisterte und Familien. Die Geflügel-Neuheit ist im Stückgewicht von circa 1.500 g erhältlich.

Reine Geflügelsalami

Ebenfalls aus frischem, magerem Truthahnfleisch zubereitet ist die Reine Geflügelsalami – ideal für figurbewusste Genießer. Edle Gewürze – eine Spezialität der Wurst- & Schinkenmanufaktur – verfeinern die Delikatesse, die mit ihrer außergewöhnlichen Form auffällt: Im geschnürten Darm und nach einem besonderen Naturreife- verfahren gereift bringt sie auch optisch Abwechslung in die Theke. Diese Geflügelspezialität liefert Bedford mit einem Stückgewicht von circa 1.200 g

Geflügelleberwurst

Für die Feinste Geflügelle- berwurst werden frisches Puten- fleisch und sorgfältig vorberei- tete Hähnchenleber mit Gewür- zen und Obers fein abgestimmt, in einen Textildarm gefüllt, gekocht und kräftig geräuchert. Das Ergebnis: Die Leberwurst aus reinem Geflügel ist besonders fein und cremig. Das Stück wiegt circa 620 g.

Lange Haltbarkeit

Bei plus 7 Grad Celsius gelagert sind der Feinste Truthahn-Rohschinken und die Reine Geflügelsalami bis zu 60 Tage haltbar, die Feine Geflügelleberwurst 26 Tage. Der Truthahn-Rohschinken und die Geflügelsalami sind zudem laktosefrei. Alle drei sind glutenfrei und ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe hergestellt und **hier** erhältlich

Die Leberwurst aus reinem Geflügel ist besonders fein und cremig (©

Die Reine Geflügelsalami ist ideal für figurbewusste Genießer
(© Fredo)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at