

Geflügelspezialitäten für Kohlfahrt & Co.

Genießen Sie unsere herzhaften und deftigen Saisonartikel für die kalte Jahreszeit.



Hähnchenhackgrütze / -knipp (Bremer)

Grützwurst aus Hähnchenfleisch und Hafergrütze mit dem typischen Geschmack zum Braten in der Pfanne



Geflügel-Kochmettwurst

Heißgeräucherte Mettwurst, perfekt zu Grünkohl, Sauerkraut, deftigem Eintopf oder zum „Verzehr aus der Hand“



Geflügelpinkel

Typisch Pinkel wie wir Norddeutschen sie lieben. Ideal zu Grünkohl, Geflügel und Hafergrütze mit kräftigem Rauchgeschmack



Hähnchenbrust, geräuchert

gegart und geräuchert, mit kräftigem Rauchgeschmack nach „Kasseler Art“, kann heiß und kalt genossen werden



Hähnchenschenkel, geräuchert

gegart und geräuchert, mit kräftigem Rauchgeschmack nach „Kasseler Art“, kann heiß und kalt genossen werden



Putenbrust, geräuchert

gegart und auf dem Knochen geräuchert, besonders aromatisch und saftig, passend zu Grünkohl, als Braten oder Aufschnitt



Hähnchen Filetrollbraten

Hähnchenbrust mit Haut ohne Knochen, lecker gewürzt, ein kleiner edler Rollbraten



Putenrollbraten aus der Oberkeule

Putenoberkeule mit Haut ohne Knochen, als Rollbraten ein tolles herzhaftes Bratenstück.



Putenkasseler mit Knochen

gegart und geräucherte Putenoberkeule, als Braten oder zu Grünkohl, Sauerkraut und für deftige Eintöpfe



Suppenhühner

Extra fleischig, ideal zur Zubereitung von Frikassee und Hühnersuppe — kräftigend bei Erkältungsbeschwerden.



GUT BERGMARK

PREMIUM GEFLÜGEL