



14201
Wachteln 2er Tray
Ganze französische Wachteln. küchenfertig, Premiumqualität, einzigartiges Aroma, frisch.
ca. 0,4 kg



14202
Wachteln 4er Tray
Ganze französische Wachteln. küchenfertig, Premiumqualität, einzigartiges Aroma, frisch.
ca. 0,8 kg



14203
Wachteln 6er Tray
Ganze französische Wachteln. küchenfertig, Premiumqualität, einzigartiges Aroma, frisch.
ca. 1,2 kg



14204
Wachtelfilet mit Haut
Mit Haut, küchenfertig, Premiumqualität, einzigartiges Aroma, auf einem Vakuum-Tray.
ca. 0,3 kg



14205
Wachtelschenkel
Im Gelenk geschnitten, küchenfertig, Premiumqualität, einzigartiges Aroma, frisch, auf einem Vakuum-Tray.
ca. 0,3 kg



14206
Wachteleier
Kleine braungemusterte Eier, Premiumqualität, zum Kochen und Braten geeignet. Tolle Alternative zu Hühnereiern, cholesterinärmer und vitaminreicher als Hühnereier.
eg. 0,180 kg

WIR LEGEN BESONDEREN WERT AUF

- **Das Wohlergehen der Tiere**
Wachteln werden nicht transportiert, da die Schlachtung vor Ort im selben Betrieb stattfindet! Das bedeutet weniger Stress für die Tiere!
- **Die garantierte Qualität des Fleisches**
dank ausgereiftem Aufzuchtverfahren
- **Schnelle und flexible Reaktion**

SB-Ware

Art.-Nr.	Art.-Bezeichnung	Stück-Gewicht	Anz./KT	Aufbew.-Temperatur	RLZ/Tage
14201	Wachteln 2er Tray	ca. 0,4 kg	6	bis max. +4°C	6
14202	Wachteln 4er Tray	ca. 0,8 kg	6	bis max. +4°C	6
14203	Wachteln 6er Tray	ca. 1,2 kg	4	bis max. +4°C	6
14204	Wachtelfilet mit Haut	ca. 0,3 kg	5	bis max. +4°C	10
14205	Wachtelschenkel	ca. 0,3 kg	5	bis max. +4°C	10
14206	Wachteleier	ca. 0,180 kg	8	bis max. +4°C	20

Bestellvorlauf

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1		●			
2			●	●	→

Bestellung bis Dienstagmittag Woche 1 (13.00 Uhr) für Lieferung ab Mittwoch Woche 2.

Albert Rauch GmbH
· Im Teelbruch 87 · 45219 Essen
· Fon (0 20 54) 9 21-0 · Fax (0 20 54) 9 21 140
info@rs-europa.com

Albert Rauch GmbH
· An der Bahn 1 · 22844 Norderstedt
· Fon (0 40) 52 68 57-0 · Fax (0 40) 5 26 85 730
info@rs-europa.com



La Caille des Vosges



Wachteln und Wachteleier

- aus französischer Aufzucht
- in Premium-Qualität
- im Einklang mit der nachhaltigen Landwirtschaft





In den Vogesen, im Osten von Frankreich, hat sich das Familienunternehmen auf die Zucht von Wachteln spezialisiert. Seit über 50 Jahren pflegt das Unternehmen SCEA LA CAILLE DES VOSGES diese Tradition und bietet hochwertige Wachtelprodukte für eine Vielzahl von Zubereitungen, von einfach bis raffiniert.

Entdecken Sie mit uns die Vorzüge und den unvergleichlich feinen Geschmack von Wachteln!

DIE WACHTELN VON LA CAILLE DES VOSGES :

Wachtelfleisch gilt als diätetisch. Er enthält eine perfekte Mischung aus Proteinen, Fetten und Kohlenhydraten.

Bei unseren Wachteln handelt es sich um sehr kräftige Tiere mit besonders muskulösem und schmackhaftem Fleisch.

Die Wachteln werden in Bodenhaltung aufgezogen, bis sie 8 oder

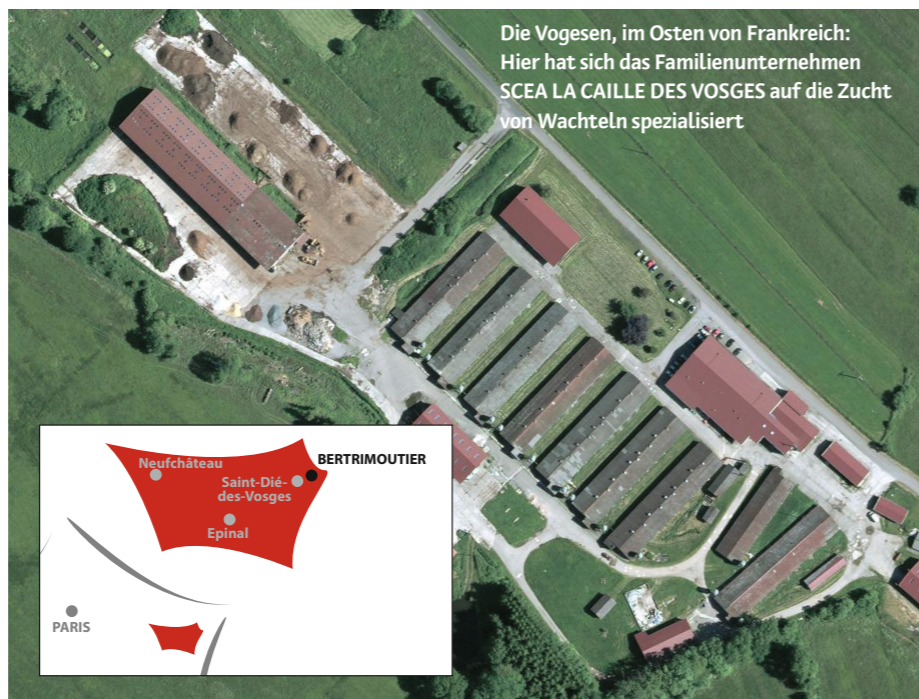
9 Wochen alt sind und ein Lebendgewicht von 350 bis 450 Gramm erreichen. Wenn die Tiere ihr optimales Gewicht erreicht haben, werden sie vor Ort geschlachtet.



Ein Familienbetrieb mit 50 Jahren Erfahrung

100 % französisches Produkt. Geburt, Aufzucht und Schlachtung im gleichen Betrieb:

- gefüttert mit 100 % pflanzlichem Futter, das aus der Region bezogen wird
- ohne Hormonzusatz
- mit Qualitätskontrolle von der Geburt bis zum Versand.



Die Vogesen, im Osten von Frankreich: Hier hat sich das Familienunternehmen SCEA LA CAILLE DES VOSGES auf die Zucht von Wachteln spezialisiert



fach, egal ob im Pfannkuchenteig, zu Raclettes oder sogar als Rührei oder in Omelettes.

Die Herkunft der Wachteln ist 100 % Vogesen. LA CAILLE DES VOSGES hat die Wachtel als Gourmetgericht erster Wahl erkannt und Ihr Familienunternehmen dort aufgebaut, um ihre Zucht und Vermarktung zu optimieren – mit inzwischen rund 50 Jahren Know-How und anhaltender Leidenschaft!

Ihr Know-how liegt zum einen in der Auswahl der Tiere und zum anderen in guten Zuchtbedingungen. Hier nutzt man alle Möglichkeiten, um das Wohlergehen der Tiere zu optimieren.

Man arbeitet im Sinne einer nachhaltigen Landwirtschaft und setzt auf Kundenbindung durch vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Nach einem Paraffinbad werden die Federn von Hand entfernt. Auf diese Weise bleibt die Wachtel unversehrt: Weder das Fleisch noch die Karkasse werden beeinträchtigt, wodurch das Fleisch seine außergewöhnliche Qualität erhält. Die Wachteln werden dann ausgelesen, sortiert und verpackt.

Es hat viele Vorteile:

- 30% mehr Eigelb als Hühnereier
- das Eigelb ist cremiger und aromatischer, wenn es gekocht wird
- sein hoher Gehalt an Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen und der geringe Kaloriengehalt sind perfekt für eine ausgewogene Ernährung geeignet.

Eines der beliebtesten Produkte der Kunden: die 36-er Packung mit spezieller Schere zum Schneiden der Eier. Diese Schere ist ideal, um die Schale der Wachteleier sauber zu schneiden. So werden Handhabung und Zubereitung ganz ein-

Das Wachtelei ist das Ei der Zukunft.

In Brasilien, Japan und China bereits sehr beliebt, findet es auch in Europa immer mehr Anhänger.

