

Francia hűtött baromfi



Bidfood

Francia baromfi a Bidfoodtól

Francia baromfit cégünk, csak elismert beszállítóktól, és jó nevű farmokról importál. Kizárólag Franciaország Bretagne régiójából.

Üzleti kapcsolatunk hosszú távú együttműködésen alapul, így garantálhatjuk, hogy minden általunk szállított termék exkluzív, kiváló minőségű és friss.

A frissességet a rendszeres rendelés alapozza meg. Hetente háromszor hoznak nekünk Franciaországból baromfit, így kizárólag friss termék érkezik vevőink asztalára.





Csirke

Tavaszi csirke - Le Coquelet

A Bidfood 450 grammos garantált súlyú tavaszi csirkéket kínál! A tavaszi csirkék 5-6 hetesek, és sütvé nagyon ízletesek. Húsuk sárgás színű, nagyon zsenge, puha, szinte olvad a szájban.

A tavaszi csirkék luxuscikknek számítanak, de tőlünk nagyon kedvező áron megkaphatja. Gyönyörűen néznek ki a tányéron, és a „comb vagy mell” vitáknak biztosan vége, mert mindenkinek mindkettő a tányérján lesz. Egy csirke, vagy például egy fél csirke töltelekkel tökéletes adagot jelent minden fogyasztó számára.



Kukoricával táplált csirke

A csirkét GMO-mentes keverékkel táplálják. Ebben a takarmánykeverékben az alapkomponens a kukorica, amelyhez gabonát adnak hozzá. Ennek köszönhetően a csirke húsa a feldolgozás után enyhén arany színű, valamint kivételes és finom ízű. A kukoricával táplált csirke alkalmas minden általunk ismert hagyományos kezelésre, különösen a csirkeleves elkészítésére. Az ideális súly 1,5 kg körül van.



256701	Baby Csirke kukoricával táplált	10 x 450 g	tálca
256102	Kukoricával táplált egész csirke	4 x kb. 1,5 kg	tálca
256121	Kukoricával táplált csirke supreme 180-220 g	1 x kb. 900 g	vakuumzacskó
256131	Kukoricával táplált csirkecomb kb. 190 g	2 x kb. 1,9 kg	vakuumzacskó



Csirkemell supreme és zöldséges rizottó

2 személyre

A csirkemellet sózzuk és borsozzuk. Lassan megpirítjuk vajon, majd 100 °C-os sütőben (75 °C-os maghőmérsékleten) megsütjük.

A zöldségeket apró kockákra vágjuk. A rizst megpirítjuk olívaolajban, lassan hozzáadjuk az alaplevet, és elkeverjük, majd addig pároljuk, amíg a rizs el nem éri a kívánt állagot. Ez kb. 20-25 percet vesz igénybe. A főzés felénél hozzáadjuk a rizshez az apróra vágott zöldségeket. Végül belekeverjük a vajat és a reszelt parmezánt.

2 db csirkemell supreme

150 g vaj, só, bors,

200 g zöldség
(cukkini, sárgarépa, zeller...).

150 g Arborio rizs

500 ml csirke- vagy zöldségalaplé

25 g parmezán reszelve

25 ml olívaolaj

Kacsa

Barbarie kacsa

A barbarie kacsa vagy pézsma kacsa egy speciálisan tenyésztett kacsafajta. Ezek a kacsák nagyobbak, és jellemző rájuk a nagyobb arányú mellizom és az alacsonyabb zsírtartalom.



256001	Kacsa Barberie	6 x 1,6-2,0 kg	tálca
256033	Kacsacomb konfitált 300-400 g	1 x 2,1 kg	vakuumzacskó
256031	Kacsacomb Mulard 300-400 g	10 x kb. 700 g	vakuumzacskó
256032	Kacsacomb Barbarie 300-400 g	8 x kb. 700 g	vakuumzacskó
256601	Füstölt kacsamell szeletek	1 x 90 g	vakuumzacskó
256025	Füstölt kacsamell	1 x kb. 300 g	vakuumzacskó
256021	Kacsamell Mulard	6 x kb. 350 g	vakuumzacskó
256022	Kacsamell Barberie 170-230 g	12 x kb. 400 g	vakuumzacskó
256023	Kacsamell Barberie 220-280 g	12 x kb. 500 g	vakuumzacskó
256024	Kacsamell Barberie 300-400 g	8 x kb. 650 g	vakuumzacskó
256602	Kacsaszír	1 x 1 kg	vödör



Narancsos kacsamell

2 db kacsamell
100 ml narancslé
só
2 evőkanál Cointreau
(narancsízű triple sec likőr)
1 evőkanál vörösborecet
1/2 narancs cikkekre vágva
Pác: 1 megmosott narancs
reszelt héja és leve
1 evőkanál olívaolaj
1/2 evőkanál római kömény
1 evőkanál só

2 személyre

Elkészítjük a pácot az összes hozzávaló összekeverésével. Bedörzsöljük a húst a páccal (a bőrt kb. a zsír feléig bevagdossuk).

Legalább egy órán át pácoljuk hűvös helyen. Ezután a melleket zsiradék nélkül gyorsan megpirítjuk egy serpenyőben. Egy forró serpenyőbe tesszük a melleket a bőrével lefelé, és aranybarnára pirítjuk. Ezután a sütőben 170 °C-on készre sütjük, miközben folyamatosan kenegessük a saját zsírjával.

A narancslevet és a Cointreau-t egy serpenyőbe öntjük és elfőzzük a felére. Ezután hozzáadjuk a borecetet, a narancsszeleteket, és 5 percig pároljuk. Ezután az egészet a kész kacsamellre öntjük.

Tálaljuk grillezett cikóriával vagy rukkola salátával.

Foie gras

A Foie gras a víziszárnyasok, főként libák és kacsák zsíros mája.

Csemegének tekintik őket, és egyes országokban még a termelési és fogyasztási módot is nemzeti kulturális hagyományként őrzik.

Az általunk szállított foie gras az ún. mulard kacsából származik.



256621	Foie gras tálcás	1 x 250 g	műa.doboz
256622	Foie gras üveges	1 x 180 g	üveg
256623	Foie gras toast	1 x 200 g	műbél
256051	Kacsa foie gras legjobb választás	3 x kb. 550 g	tálca
256052	Kacsa foie gras extra	3 x kb. 550 g	tálca



Foie gras

2 személyre

150 g foie gras
só, bors
4 db füge
100 g cukor
4 evőkanál Calvados
150 g tészta a raviolihoz
1 db körte
250 ml vörösbor
1 db csillagánizs és egész fahéj
100 g dió és mogyoró
150 g meggy

A friss vagy szárított fügét a Calvados hozzáadásával karamellizáljuk. Elkészítjük a ravioli tésztáját. A raviolit megtöltjük borban párolt körtével, mely az ánizs és a fahéj hozzáadásával készült. A keveréket zúzott pirított dióval sűrítjük.

Meggymártás: a meggyet cukorral és vörösborral összefőzzük. Igény szerint cukorral édesítjük. Botmixerrel összeturmixoljuk, és leszűrjük. A mártást krémes állagúra főzzük.

A foie gras-t éles késsel körülbelül 1 cm vastag szeletekre vágjuk. Enyhén sózzuk és borsozzuk. Forró serpenyőben mindkét oldalát kb. 15 másodpercig sütjük. A foie gras-t nem szabad sokáig sütni !

Pirított dióval és turbolyával díszítjük.

Egyéb exkluzív baromfi

Fürj

Igazi csemege, amelynek olyan illata van, mint a fácánnak, és olyan puha, mint a legzsengőbb csirke.

Valójában vadhús, bár manapság már tenyésztik.

Húsa kellemesen jellegzetes ízű, könnyen emészthető és változatos.

Minden olyan recepthez alkalmas, amelyet csirkéhez és fácánhoz használna.

Az egyik előnye, hogy egy egész fürj, olyan mint egy fél tavaszi csirke, tökéletes adag egy személynek. Az ideális súlya 200 g körül van.



Gyöngytyúk

Franciaországban az egyik legnépszerűbb baromfifajta. A gyöngytyúk súlya elérheti az 1,6 kg-ot.

A gyöngytyúk húsa nagy arányban tartalmaz fehérjét, alacsony a zsírtartalma és nagyon sovány, íze a fácánéhoz hasonló, és sötétebb, mint a közönséges baromfié.

A bőre jellegzetes kékes fényű.



256201	Fürj 180-200 g	12 x kb. 400 g	tálca
256202	Gyöngytyúk	4 x kb. 1,2 kg	tálca
256211	Gyöngytyúk supreme 200-220 g	6 x kb. 850 g	vakuumzacskó
256251	Galamb fej és láb nélkül	6 x kb. 350 g	tálca
256252	Galamb fejjel és lábbal	6 x kb. 400 g	tálca





Fürj

2 személyre

2 db fürj
2 evőkanál olívaolaj
1 szál rozmaring
2 alma (lehetőleg zöld)
200 ml vörösbor
1 db ánizs és 5 db szegfűszeg
250 g Bonduelle feketegyökér
4 db Wiberg szárított
kucsmagomba
60 g vaj

A fürjet megtisztítjuk, és ha szükséges, levágjuk a nyakát. Gyorsan megperzseltjük gázipisztollyal. Besózzuk, bedörzsöljük olívaolajjal és frissen vágott rozmaringgal. Legalább 4 órán át hűtőszekrényben pihentetjük.

Az almát 1 x 1 cm-es kockákra vágjuk, és a vörösborban a csillagánizzsal és a szegfűszeggel megpároljuk.

Ezt a keveréket a fürjhöz adjuk, és puhára sütjük. Miután megsült a fürj, a keveréket átszűrjük egy finom szitán és a fürjvel együtt tálaljuk, melyet 2-4 darabra vágunk.

A feketegyökert az előzetesen beáztatott kucsmagombával együtt vajban megsütjük.

Kakukkfűvel vagy vadon termő fűszernövényekkel és sóval fűszerezzük.



ELÉRHETŐSÉGEK:
support.hungary@bidfood.hu
+36 70 408 9649
+36 30 610 7061