

10 GRÜNDE,

WARUM DIE POMMERSCHE ENTE
EINE PFIFFIGE ENTE IST:

- 1. BÄUERLICHE FREILANDHALTUNG.**
Die Enten werden nach traditioneller Art auf saftigen Weiden gehalten. Viel Bewegung garantiert festes Muskelfleisch mit einem optimal geschmacksbildendem Fettanteil.
- 2. DIE ALTE LANDRASSE.**
Die Wiederentdeckung dieser alten Entenrasse, die sorgfältige Auswahl und Einkreuzung der besten Tiere sowie die artgerechte Haltung verleihen der Pommerschen Ente ihren besonderen Geschmack.
- 3. 100% REGIONAL.**
Aufgezogen, gemästet und geschlachtet in Mecklenburg-Vorpommern. Alle Enten stammen ausschließlich aus unserem eigenen Betrieb.
- 4. NATÜRLICHES FUTTER.**
Tägliches Grünfutter auf den Weiden, Zufütterung von Getreide aus der Region.
- 5. WIR HABEN ZEIT.**
Die Pommersche Freilandente wird lange über das übliche Schlachalter hinaus gemästet. Dadurch erreichen wir erstklassig ausgeprägte, reife Schlachtkörper. Unter Kennern gilt das Fleisch der Pommerschen Ente als Delikatesse.
- 6. HOFSCHLACHTUNG, KEINE VIEHTRANSPORTE.**
Alle Enten werden ausschließlich am Standort der Aufzucht und Mast verarbeitet. In unserer kleinen Geflügelmanufaktur werden die Enten mit hohem manuellen Aufwand per Hand schonend geschlachtet und küchenfertig verpackt.
- 7. FREI VON ANTIBIOTIKA.**
Keine Vergabe von antibiotischen Futterbeimischungen. Durch Freilauf und Einhaltung von Hygienevorschriften besitzen die Tiere eine robuste Gesundheit.
- 8. FREI VON GENTECHNIK.**
Kein Einsatz von gentechnisch veränderten und wachstumsfördernden Futtermitteln.
- 9. DER GEFLÜGELPASS.**
Die Pommersche Ente ist nur echt mit der individuellen Nummer. Damit kontrollieren wir jeden Bereich der Haltung. Von der Aufzucht bis zur Schlachtung.
- 10. EINMALIG.**
Unsere Haltungs- und Qualitätsstandards sind einmalig in Deutschland und machen die Pommersche Ente zu einer echten Gourmet-Ente.



DAS PFIFFIGE ENTLEIN

TUT ETWAS FÜR SICH:
ES HEBT SICH VON DER MASSE AB
IN QUALITÄT, GESCHMACK UND ERTRAG.



POMMERSCHE ENTE®
AUS BÄUERLICHER FREILANDHALTUNG.
NACH GUTER ALTER ART.

DEN GESCHMACK DER NATUR NEU ENTDECKEN.

JEDES MAL EIN „HAPPY ENT“.

Hohe Bratverluste, wenig Fleisch und fehlendes Aroma führen oft dazu, dass der erhoffte Genuss auf der Strecke bleibt. Und das, obwohl gerade die Ente zu den Geflügelarten mit den meisten natürlichen Aromastoffen zählt.

Die Pommersche Freilandente knüpft an alte Traditionen an. Als urtypische „Bauernente“ bringt sie uns verlorene Werte zurück auf den Tisch. Ihre Abstammung von einer alten Landrasse macht sie reich an natürlichen Aromastoffen, die dem Geschmack einer Ente wie zu Großmutter's Zeiten nahe kommt.

Im Freiland auf handverlesenen Bauernhöfen in Mecklenburg-Vorpommern groß geworden, zeichnet sie sich durch ihre außergewöhnliche Fleischqualität aus. Ständige Bewegung sorgt für „stramme Muskeln“ und einen optimalen geschmacksbildenden Anteil an Fett. Das Fleisch ist kurzfasrig und äußerst bekömmlich.

Das natürliche Futter, bestehend aus regionalem, goldgelbem Getreide und Mais, verleiht der Haut ihre appetitliche Farbe. Besonders die Haut trägt nahezu 90% der köstlichen Aromastoffe in sich. Um diese natürlichen Aromen zu schonen und zu erhalten, legen wir besonderen Wert auf eine von Handwerk geprägte manuelle Verarbeitung.

Überzeugen Sie sich selbst und machen Sie aus Ihrem Essen ein wahres Gourmet-Essen mit „Happy Ent“.

DAS WIRD EIN FEST.

DIE POMMERSCHE ENTE IST IMMER
EIN LECKERBISSEN.

NICHT NUR ZUR WEIHNACHTSZEIT.

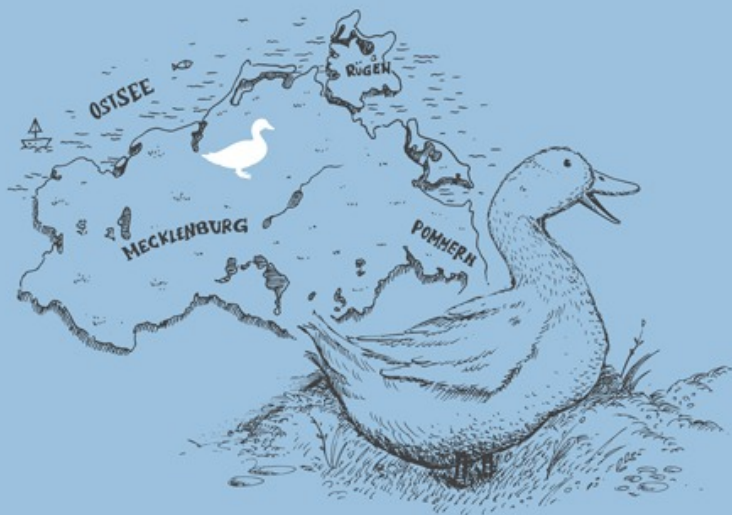
Unsere Gourmet-Enten sind nicht nur zur Weihnachtszeit ein Hit für die Geschmackssinne. Sie sind auch während der Sommermonate fantastisch vielseitig einsetzbar.

Ob auf Salat, als Burger, Sandwich, Pfannkuchen oder als feine Vorspeise, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

DER VOGEL HAT ES IN SICH.

Entenfleisch ist für viele Gourmets die erste Wahl. Laut Studien besitzt das Entenfleisch einen erstaunlich hohen Nährwert und ist obendrein der menschlichen Gesundheit zuträglich.

Bei Entenfleisch greifen auch figurbewusste Menschen zu, und das zu Recht: Im Durchschnitt enthält Entenfleisch nur gut die Hälfte an Fett im Vergleich zu anderem „fettreichen“ Geflügel und enthält dafür viel Eiweiß; entsprechend liegt die Kalorienzahl niedriger.



REGIONAL - SAISONAL.

GENUSS AUF GANZER LINIE.



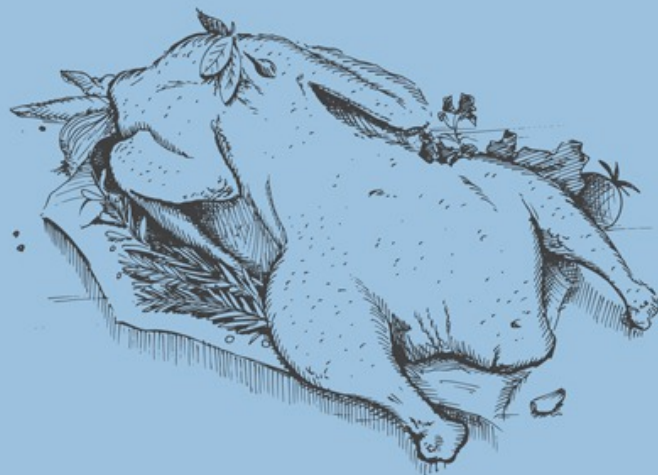
POMMERSCHE FREILANDENTE:
POMMERNHOF, GRAFENWEG 7, 18195 ZARNEWANZ
KONTAKT: ENTENFARM KOBANDE GMBH,
CRIVITZER CHAUSSEE 25, 19089 KOBANDE
TEL: 038488 20270
INFO@ENTENFARM-KOBANDE.DE

WENIGER IST MEHR.

VIEL HANDARBEIT,
WENIGER MASSE.

GEBRÜTET, AUFGEZOGEN & GESCHLACHTET IN MECKLENBURG-VORPOMMERN.

Die aufwändige traditionelle bäuerliche Freilandhaltung erlaubt uns nicht riesige Entenherden zu halten. Wir können auf diese Art und Weise jährlich nur eine begrenzte Anzahl Enten aufziehen. Wenn Sie sicher gehen wollen, bestellen Sie am besten bis Ende Mai die benötigte Menge Pommersche Ente vor.



RESPEKT.

QUALITÄT IST EINE FRAGE DER HALTUNG.

FAMILIENBETRIEB SEIT 1963.

Die lange Tradition unseres Unternehmens in der Entenzucht und Entenmast, eine eigene Brüterei, und seit 1995 auch ein eigener Schlachtbetrieb, sorgen für die ausgesprochen hohe Qualität unserer Produktion.

Mit hohem Engagement sorgen unsere Mitarbeiter für eine naturnahe und artgerechte Haltung und Betreuung der Tiere – seit mehr als 50 Jahren. Dabei treibt uns der Respekt vor Tier, Mensch und Umwelt an.

Auf unseren Höfen arbeiten wir Hand in Hand und legen großen Wert darauf, dass unsere Mitarbeiter ein stabiles, angenehmes und langfristiges Arbeitsumfeld haben.

AUS GUTEM HAUS:

POMMERSCHE ENTE®

ÜBRIGENS:

AUCH DIE POMMERSCHE FREILANDGANS
ERFREUT SICH GROSSER BELIEBTHEIT!