



El "pollo del Penedès", también conocido como el "pollo de pata negra", es una raza pura de pollos (sin hibridaciones genéticas) muy valorada desde tiempos ancestrales por su sabor y textura inigualables.

Durante los años de la post-guerra la crianza de este tipo de aves se abandonó, básicamente debido a su bajo rendimiento y al crecimiento lento comparados con los de los pollos híbridos engordados en producción intensiva. Este hecho provocó la práctica desaparición de este animal, quedando relegado a pequeñas crianzas en masías aisladas y sólo para su propio consumo.

En Carn de bosc hemos hecho la labor de recuperar esta raza para el disfrute del consumidor, criándola tal como se ha hecho toda la vida:

- animales autóctonos de pura raza (aclimatados al terreno)
- alimentados con cereales (certificados)
- criados al aire libre (en sembrados a su libre disposición)
- mínimo de 120 días de vida (garantizado) sin ninguna medicación



Ingredientes:

Pollo del Penedès con denominación de origen

Características y formato de producto



Pollo

PI-M3 Pollo Penedès macho
Pollo entero 2.7-3Kg sin plumas y con cabeza

PI-MQ Pollo Penedès quartos macho
Pollo macho a quartos en bandeja

PI-H2 Pollo Penedès hembra
Pollo entero 1.8-2Kg sin plumas y con cabeza

PI-HQ Pollo Penedès quartos hembra
Pollo hembra a quartos en bandeja

PI-GP Pollo Penedès tipo coquelet congelado
Pollo entero 1Kg

PI-HQC Pollo Penedès quartos hembra CONGELADO
Pollo hembra a quartos en bandeja CONGELADO

