

Fleischfondue mit Pouletfleisch

Aus hygienischen Gründen erhalten Sie bei unseren Fleischfondues das Pouletfleisch immer auf separater Platte.

Hygiene-Tipps zum Geniessen:

- **Kein Kontakt** von rohem Fleisch oder Fleischsaft mit Beilagen, Saucen oder gegartem Fleisch.
- Rohes Pouletfleisch **nicht** mit anderen Fleischsorten **mischen**.
- Pouletfleisch immer **gut durchgaren** (keine rosa Stellen, mind. 70°C Kerntemperatur während 2 Minuten)



Wir empfehlen separate Teller für rohes Pouletfleisch und andere Fleischsorten sowie einen weiteren Teller zum Essen.



**Ihr
Schweizer
Fleischfachgeschäft**
Ausgezeichnet
für Fleisch
und mehr.

So steht dem Genuss von Pouletfleisch im Fleischfondue nichts im Wege
«En Guete».