



フランス・ヴァンデ産 冷凍家禽の最高峰ブランド

なぜか
美味しい。



フィレ・ド・カナール



カダンス

フランス家禽ブランドの最高峰「カダンス」。
フランス基準を遥かに超越した選別基準での厳選により、品質と使い易さ、
そしてなにより味わいを追求した最高の家禽類の証とも言えるブランドです。
カダンス専用の特設選別ラインでは傷、血種、打身、残留羽毛、残留ワックスなどの
チェック作業が徹底して行なわれ、中でも「カダンストリミング」と称される
特設ラインを通過後には、カナールのフィレで320~350gという、
個体差が僅か30gの驚異のサイズレンジまで絞り込まれます。

残留物項目	フランス基準	カダンス
2cm以上の羽毛	2%	0.5%
毛抜きワックス	5%	0%
血腫	5%	0.5%
深い傷	2%	0%
引掻き傷	5%	0%
部分的な傷、シミ	5%	0.5%
羽根の根毛	5%	3%

フランス西部・ヴァンデー県にある協同組合の農場で育つ家禽は、ストレスのない環境の中で健康的な体躯をつくりだし、旨みの濃い肉繊維と甘みとコクのある脂が際立って美味です。
この製品はフランス最大手の農協組合「ガストロノム」が育成から製品包装までの生産ライン管理を一貫して取り仕切って出来上がります。これにより、生産面から衛生面まで正確で確実なトレーサビリティを実現しております。

フィレ・ド・カネット



カイユ (ウズラ 丸)



商品名	備考	個体規格	カートン入数
冷凍フィレ・ド・カナール	バルバリー種 オス鴨 ムネ肉	320~350g×1 /パック	10kg
冷凍フィレ・ド・カネット	バルバリー種 メス鴨 ムネ肉	150~180g×2 /パック	10kg
冷凍カイユ	ウズラ 丸	140~160g /羽×4	32

輸入元 登馬商事株式会社
東京都中央区日本橋小舟町3-2 03-5640-4026