



# WIJNHUIS DE PAAP

KWALITEITSWIJNEN

Meidoornstraat 29  
3353 EC Papendrecht  
Tel: 078-615 88 81

info@wijnhuisdepaap.nl

www.wijnhuisdepaap.nl

## Gerooke boerderijkip

De boerderijkip is afkomstig van Challans, een regio aan de westkust van Frankrijk met een eeuwenlange traditie van pluimvee-boerderijen. De kippen zijn gecertificeerd 'Label Rouge' en daardoor voldoen ze aan strenge (door de Franse overheid gegarandeerde), eisen betreffende;

- Voer: 100% plantaardig, minimaal 75% hele granen, geen antibiotica of andere groeibevorderaars.
- De kippen lopen buiten op ruime en gevarieerd beplante weilanden (twee vierkante meter oppervlak per dier).
- Leeftijd 81 dagen, tweemaal zo lang als een 'gangbare' kip.
  - Traditioneel ras, niet gemanipuleerd.
- Korte afstand tussen boerderij /slachthuis en directe verse verwerking in de rokerij.

De kippen met de beschermde herkomstbenaming (A.O.C) Challans zijn stevig van structuur, hebben een volle smaak en zijn voorzien van een identiteitsloodje.

In de rokerij gaat de ambachtelijkheid door. De kippen worden met knoflook, rozemarijn en salie gemarineerd en daarna met zuiver zeezout gepekeld.

De volgende dag worden ze afgespoeld en met gewelde zuidvruchten en rozemarijn gevuld. Na een dag rijpen worden de kippen op hickoryhout gerookt tot ze gaar zijn.

U kunt de kip het beste warm eten. De opwarmtechniek is als volgt;

- laat de kip een dag van tevoren in de koelkast ontdooien.
- twee uur voordat u de kip gaat eten uit de koelkast halen en de verpakking verwijderen.
- De kip afdekken met aluminiumfolie en in een voorverwarmde oven (ca. 160C) ongeveer 1 uur verwarmen.
- Schep de vulling uit de warme kip en snij de kip in stukjes. De roodachtige kleur van het vlees komt door het roken. De kip is gegarandeerd gaar.
- De gevulde kip weegt circa 1,5kg en is voldoende voor vier mensen.

Eet smakelijk



Wijnhuis de Paap vertegenwoordigt onder meer de volgende (merk-)producten; diverse wijn-, champagne-, en porthuizen. Raffaeli: Italiaanse topproducten waaronder olijfolieën en pasta's. Riedel: topkwaliteit (wijn) glazen en karaffen. Laguirole: kelnermessen. Frank's smokehouse: ambachtelijk gerookte worsten en vis-, en vleeswaren. Dorothea (geiten)kazen. Tuborg bieren.

*Openingstijden winkel:*

*maandag 13.00/18.00, dinsdag/woensdag 10.00/18.00 uur, donderdag 10.00/19.30 uur, vrijdag 10.00/21.00 uur, zaterdag 09.00/18.00 uur.*