



Poule à bouillir: le goût n'a pas d'âge!

Même dans les exploitations bio, les «vieilles» poules ont longtemps été gazées et utilisées comme combustible. Pour des raisons d'éthique, une nouvelle façon de pensée a heureusement été initiée, laquelle peut profiter à votre restaurant.

Dans une soupe à base de poulet bio, vos clients savourent sous une forme liquide toute la qualité d'une poule suisse élevée en plein air. En particulier durant la saison froide, il est toujours bon d'avoir à sa disposition une soupe de poule saine, digeste et qui réchauffe. A ce sujet, aux Etats-Unis, une série de guides à succès est née sous le nom «Chicken Soup for the Soul» (Soupe de poule pour l'âme).

Le bio de votre région.

C'est le producteur d'œufs Hosberg à Rüti, dans le canton de Zurich, qui propose la viande de poulet qui convient. Depuis deux ans, il vend ses vieilles poules pondeuses en tant que viande de poulet bio de qualité supérieure pour les soupes.

Vous trouverez une autre possibilité pour acheter des poules à bouillir dans la liste «Hofladen» du magazine «Schweizer Familie»: des fermes qui peuvent vous vendre de vieilles poules pondeuses. Assurez le service d'enlèvement des vieilles poules à la ferme bio la plus proche de chez vous et annoncez cet événement sur votre carte lorsque vous servez une soupe de poule. Vous tirez ainsi profit des avantages de notre petit pays, et les clients vous en seront reconnaissants.

<http://www.schweizerfamilie.ch/kochen/hofladen>