

Stockenten



Für den Feinschmecker
Im Revier standorttreu, flugfähig

Erpel mit grünschillerndem Kopf, weißem Halsring, brauner Brust und schwarz-weißem Hinterende, übriges Gefieder hellgrau, Enten braun und hellbraun-gestreift

Bei intensiver Mast in 8 1/2 Wochen zugefiedert und schlachtreif.

Lebend: ca. 1350 g

Bratfertig: ca. 950 g

Lieferzeit Mai bis September.

Im Revier nicht zu stark füttern, auch Weizen oder Mais möglich.