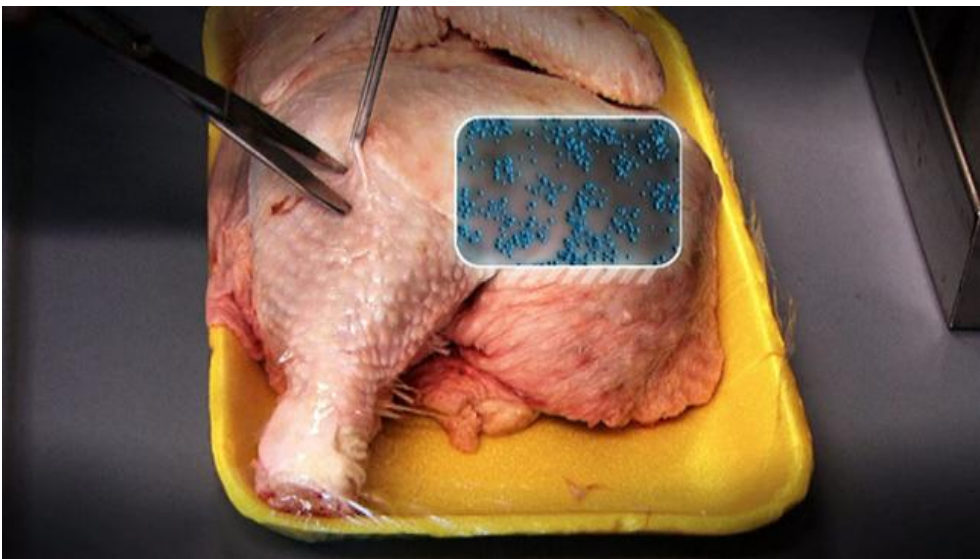


Huhn und Hygiene



Selbstverständlich: Vor dem Kochen Hände waschen



Alle Arbeitsflächen und Werkzeuge nach dem Zerlegen / Würzen sorgfältig reinigen !



Geflügel immer gut durchgaren! Am Knochen mindestens 70° C