

Die Mecklenburger Landpute beliefert als erstes Unternehmen aus Mecklenburg Vorpommern die First- & Business- Class der Deutschen Lufthansa.

Severin/Frankfurt a.M. Die Mecklenburger Landpute GmbH beliefert die "Deutsche Lufthansa AG".

In den Monaten Juli und August 2007 werden auf allen Flügen in der First Class und Business Class weltweit den Fluggästen die Spezialitäten Putenhaxe "Ohne Reue" und der mild geräucherte Putenlachsschinken serviert.

Die Spitzenprodukte sind vom Chefkoch des Kempinski Grand Hotel in Heiligendamm, Herrn Tillmann Hahn, empfohlen worden. Die Qualität und der Geschmack überzeugte die "Deutsche Lufthansa AG".

Putenhaxe "Ohne Reue" ist ein Produkt aus der frischen Putenoberkeule und wird über einen speziellen Zuschnitt auf circa 180 Gramm kalibriert. Das Produkt wird gepökelt, gegart und über heiß geräuchertem Buchenholz zubereitet. Champagner-Kraut mit Kartoffelschaum und Rosmarinjus sind die Zutaten und runden den exquisiten Hauptgang über den Wolken ab.



Das Spitzenprodukt "Putenlachsschinken" ist aus dem Putenbrustfilet entstanden. Frisches Putenbrustfilet wird nach Art der Mecklenburger Landpute gewürzt und über ein langes Produktionsverfahren bearbeitet. Dabei ist der milde Kaltrauch über Buchenholz ein wesentlicher Geschmacksträger. Die hauchdünn geschnittenen Schinkenscheiben haben einen zart umwobenen Genuss.

