

Poulet de la Gruyère



Les poulets de la Gruyère sont de la race "cou nu", originaires du Forez et qui, contrairement à ceux de Bresse dont les pattes sont bleues, ont les pattes noires. Le "poulet de la Gruyère" est réputé pour sa chair exquise et sa qualité, qui tient notamment très bien la cuisson. Le poulet de la Gruyère peut sans objection rivaliser en qualité avec les meilleures volailles labellisées de France, qui constituent une référence en la matière.

Producteurs

[La Belle Luce](#)

[La Ferme Verte](#)