

Gänseleber Block rund

Der Bloc de Foie Gras d'Oie von Rougié besticht durch seine feine, homogene Textur und einen mild-nussigen Geschmack, der auf der Zunge zergeht. Die Gänseleber wird traditionell verarbeitet und erhält durch die schonende Zubereitung ihr besonders zartes Aroma, das durch die spezielle Fütterung und artgerechte Haltung freilaufender Gänse entsteht – ein Highlight für jede festliche Tafel.

Er eignet sich hervorragend als Basis für raffinierte Vorspeisen oder als Hauptgericht in einer Gourmet-Mahlzeit. Bitte achten Sie darauf, das Produkt vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank zu nehmen und auf Raumtemperatur zu bringen, um das volle Aroma zu entfalten. Geliefert wird die Bloc de foie gras d'oise in einer Vakuumverpackung und ist somit lange haltbar.

Perfekt für besondere Anlässe wie Weihnachten oder Silvester und ist ein wahrer Genuss für alle, die gerne hochwertige Produkte ausprobieren und schätzen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Tier	Gans
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Gänseleber, Wasser, Portwein, Salz, Zucker, Pfeffer, Antioxydationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit

Inverkehrbringer

Euralis Gastronomie SA
Avenue du Périgord 24203 Sarlat Frankreich