

Gänsekeule Sous Vide | Kochwerk

Die Sous-vide gegarte Gänsekeule von [Frischeparadies Kochwerk](#) bringt traditionellen Festtagsgenuss direkt auf Ihren Teller – ohne zeitaufwendiges Braten. Durch das schonende Sous-vide-Garverfahren bleibt das Fleisch außergewöhnlich zart und saftig, während die natürlichen Aromen voll zur Entfaltung kommen. Mit einer fein abgestimmten Gewürzmischung bereits perfekt vorbereitet, müssen Sie die Keule nur noch kurz im Ofen erhitzen, um eine knusprig goldbraune Haut entstehen zu lassen.

Diese Premium-Gänsekeule eignet sich ideal für festliche Menüs, besondere Anlässe oder einen exzellenten Genussmoment – und das ganz unkompliziert und stressfrei in Ihrer Küche.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	200 kcal
Fett	16 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	0.9 g
davon Zucker	0.5 g
Eiweiß	12 g
Salz	0.57 g

Sonstige Angaben

Zertifizierung	Frischeparadies
Tier	Gans
Lagertemperatur	max. -18°C

Zutaten

98% Gänsekeule, Wasser, Salz, Gewürze

Inverkehrbringer

East Manufactory GmbH
Lagerstraße 11 20357 Hamburg