

Französische Mais-Entenkeulen weiblich 2 x ca. 200g

Eine Entenkeule darf kraftvoll im Geschmack sein. Wenn sie dabei aber noch zart, feinfaserig und ausgewogen daherkommt wie diese – dann ist klar: Hier handelt es sich um Geflügelgenuss auf höchstem Niveau.

Im Südwesten Frankreichs, wo Entenzucht tief in der kulinarischen Kultur verwurzelt ist, wachsen diese Enten unter idealen Bedingungen auf. Weibliche Tiere gelten als besonders fein im Fleisch – und durch die Fütterung mit hochwertigem Mais entsteht ein charakteristisches Aroma, das Kenner schätzen.

Ob traditionell confiert, geschmort oder knusprig gebraten – die französische Maisente entfaltet ihr volles Aroma in jeder Zubereitung.

Hinweis: Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen und auf ausreichende Küchenhygiene achten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Portioniert	Portioniert
Tier	Ente
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

SAS des Volailles Leon Dupont
2315 route des Garateries 85270 Notre-Dame-de-Riez Frankreich