

Gänseschmalz

Ausgesuchte, gut genährte Mastgänse liefern nicht nur zartes Fleisch, sondern auch besonders hochwertiges Gänseschmalz. Für die Zubereitung klassischer Rillettes ist es unverzichtbar: Das Gänsefleisch wird dabei langsam im warmen Schmalz gegart, sorgfältig zerplückt und anschließend fein gewürzt – ein Genuss auf geröstetem Brot.

Das Gänseschmalz ist nur mit Salz verfeinert und eignet sich hervorragend zum Braten, Schmoren oder Backen. Sein feiner Geschmack macht es zur idealen Zutat für herzhaftere Gerichte mit authentischer Note.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Tier	Gans
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Gänse Schmalz, Salz

Inverkehrbringer

Euralis Gastronomie SA
Avenue du Périgord 24203 Sarlat Frankreich