

# Pastete Ente grüner Pfeffer

Die Entenleberpastete mit grünem Pfeffer vereint feine französische Kulinarik mit einem Hauch von Raffinesse. Das zarte und cremige Aroma der Entenleber wird durch die leicht pikante Note des grünen Pfeffers perfekt ausbalanciert.

Diese exquisite Spezialität ist ideal für besondere Momente - sei es als Vorspeise, auf frischem Baguette oder zu kräftigem, dunklem Brot. Ein Genuss für Feinschmecker, der sich hervorragend mit einem Glas Rotwein oder einem würzigen Chutney kombinieren lässt.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja

## Sonstige Angaben

Tier	Ente
Enthält Alkohol	Ja
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

Schweinefleisch und -fett, Entenfleisch 20 %, Hühnerleber, **EIWEISSE**, Kartoffelstärkemehl, Petersilie, in Pulver entrahmte **MILCH**, grüner Pfeffer, die 1,4 % gepökelt ist (grüner Pfeffer 0,7 %, Salzlake: Wasser, Essig, Saccharose, Salz), Zwiebeln, Zwiebeln, Salz, E330 Säuerungsmittel: Zitronensäure), **EIER**, Salz, Schweinegelatine, Rum, Gewürze und Küchenkräuter, Zucker, Knoblauchpülpe (Knoblauch, Salz, E330 Säuerungsmittel: Zitronensäure), Dextrose, natürliche Gewürze Extrakt, Konservierungsmittel: E150 Farbstoff: Karamel, E250 Konservierungsmittel: Natriumnitrit. Prozentsätze der Verarbeitung auf dem totalen Nettogewicht ausgedrückt.

## Inverkehrbringer

Euralis Gastronomie SA  
Avenue du Périgord 24203 Sarlat Frankreich