

# Entenbrust heissgeräuchert

Die heißgeräucherte Entenbrust gilt als eine der besten Fleischstücke. Sie besitzt nur sehr wenig Fett und hat ein recht festes Fleisch. Durch das traditionelle Räucherverfahren erhält sie ein unverwechselbares, fein rauchiges Aroma, während das Fleisch zart und saftig bleibt.

Diese Premium-Entenbrust eignet sich hervorragend für vielseitige Gerichte – sei es als edle Vorspeise, im Salat oder als elegantes Hauptgericht. Servieren Sie sie pur oder in Kombination mit einer frischen Vinaigrette, fruchtigen Chutneys oder saisonalen Beilagen. Einfach und schnell zuzubereiten, liefert sie Genuss auf höchstem Niveau und überzeugt durch Qualität und Geschmack.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Tier	Ente
Lagertemperatur	0-4°C

## Inverkehrbringer

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