

Entenschmalz

Das Entenschmalz von Rougié steht für höchste Qualität und authentischen französischen Genuss. Hergestellt aus gut gefütterten Mastenten, wird dieses reichhaltige Entenfett nur mit Salz verfeinert, um seinen natürlichen Geschmack zu bewahren. Es eignet sich ideal zum Braten, Kochen, Backen oder zur Herstellung klassischer Delikatessen wie Rillettes: Hier wird das Entenfleisch schonend im warmen Schmalz gegart, zerkleinert und veredelt.

Dieses aromatische Schmalz verleiht Saucen, Bratkartoffeln und Gemüse eine besondere Aromen-Tiefe und schmeckt pur auf knusprigem Brot einfach köstlich. Ob als raffinierte Zutat oder als Brotaufstrich – das Entenschmalz von Rougié ist vielseitig einsetzbar und ein echtes Must-have für Liebhaber der französischen Küche.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Entenschmalz, Salz

Inverkehrbringer

Euralis Gastronomie SA
Avenue du Périgord 24203 Sarlat Frankreich