

Entenbrust heiß geräuchert geschnitten

Heißgeräuchertes Entenbrustfilet mit einem geringen Fettanteil und festem Fleisch - eines der besten Fleischstücke. Aufgrund des zeitaufwendigen Wärmeräuchervorgangs wird die Ente sehr zart und saftig. In feine Scheiben geschnitten, ist sie ideal zu portionieren – für puren Genuss direkt aus dem Kühlschrank oder leicht temperiert.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Kann Spuren von Senf enthalten	Ja
Kann Spuren von Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Ei enthalten	Ja
Kann Spuren von Milch enthalten	Ja

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Tier	Ente
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Entenbrust: 96%, Salz, Salz aus Guerdande: 1% Weizendextrose, natürliche Aromen, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat:

Inverkehrbringer

Société Normande de Volaille SASU
Zone Artisanale des Fourmis 61140 La Chapelle d'Andaine Frankreich