

Rillettes Gans

Für die typische, klassische Rillettes mit Gans wird ausschließlich Gänsefleisch behutsam in Gänsefett gegart und anschließend fein auseinandergezupft. Verfeinert mit etwas Gänseschmalz, Zwiebeln, frischen Kräutern und einem Hauch Knoblauch, entsteht so diese herrlich würzig-cremige Spezialität. Gänse-Rillettes schmeckt wunderbar auf knusprigem Baguette, aber vor allem auch auf kräftigerem, rustikalem dunklen Brot hervorragend. Serviert mit [sauer-scharfen Cornichons](#), wird sie zu einem echten Gaumenschmaus.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1749 kJ
Brennwert kcal	423 kcal
Fett	39 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	0.5 g
davon Zucker	0.5 g
Eiweiß	18 g
Salz	1 g

Sonstige Angaben

Tier	Gans
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Gänsefleisch 62%, Gänsefett, Wasser, Salz, Knoblauchfruchtfleisch (Knoblauch, Salz), Schalottenfruchtfleisch (Schalotten, Salz), Pfeffer

Inverkehrbringer

Euralis Gastronomie SA
Avenue du Périgord 24203 Sarlat Frankreich