

# Gänsebrust kalt geräuchert

Die kalt geräucherte Gänsebrust steht für edlen Genuss und höchste Fleischqualität. Durch das traditionelle Kalträuchern im Buchenrauch entwickelt das zarte Fleisch ein mildes, rauchiges Aroma und garantiert ein naturbelassenes Geschmackserlebnis.

Sorgfältig gewürzt und schonend veredelt, ist diese Delikatesse vielseitig einsetzbar – ob als Highlight auf Vorspeisenplatten, auf Brot oder in kreativen Gerichten wie Feldsalat mit Nüssen und Orange. Dünn aufgeschnitten verfeinert sie Canapés und sorgt für besondere Genussmomente, die Feinschmecker begeistern.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Tier	Gans
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

Gänsebrust mit Haut, jodiertes Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumiodat, Konservierungsstoff E250) Glucosesirup, Saccharose, Dextrose, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: E301, Rauch

## Inverkehrbringer

Edouard Artzner

1 Rue Jean Pierre Clause, 67300 Schiltigheim Frankreich