

Gänseleberscheiben tiefgekühlt

Exquisite Gänseleberscheiben – tiefgekühlt für Frische und höchsten Genuss

Die zarten Scheiben überzeugen mit ihrer cremigen Konsistenz und charakterstarken Aromen, die überall als Highlight der Feinkostküche geschätzt werden. Als Vorspeise, als edle Beilage oder leicht angebraten auf geröstetem Baguette – diese Spezialität bringt jeden Anlass auf ein neues kulinarisches Niveau.

Einfach und schnell zuzubereiten, sind die tiefgekühlten Gänseleberscheiben ein Must-have für festliche Menüs, feierliche Anlässe oder die gehobene Alltagsküche. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit französischer Gourmet-Tradition!

Hinweis: Um ein sicheres Lebensmittel zu erhalten, Geflügelfleisch vor dem Verzehr immer gut durchgaren.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	549 kJ
Brennwert kcal	131 kcal
Fett	4.28 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.35 g
Kohlenhydrate	5 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	0.18 g

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Portioniert	Portioniert

Tier	Gans
------	------

Lagertemperatur max. -18°C

Zutaten

Inverkehrbringer

Feyel Artzner SA
Rue Jean Pierre Clause 67012 Strasbourg Frankreich