

Entenrillettes Terrine

Feinste französische Genussskultur in ihrer authentischsten Form: Die Entenrillettes von Rougié stehen für traditionelle Handwerkskunst und sorgfältige Auswahl der Zutaten. Zart gegartes Entenfleisch wird schonend im eigenen Fett confiert, locker zerpfückt und dezent gewürzt – ohne Zusätze, aber mit viel Sorgfalt. Das Ergebnis ist eine streichzarte Terrine mit rustikalem Charakter und feinwürzigem Geschmack – puristisch, ehrlich und unverwechselbar französisch.

Ideal als Auftakt zu einem Menü, zum Apéritif oder als feiner Brotaufstrich mit handwerklichem Charme.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Tier	Ente
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Entenfleisch, Entenfett, Wasser, vorfritierte Zwiebeln in Scheiben (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Salz, Knoblauchpülpe (Knoblauch, Salz, E330 Säuerungsmittel: Zitronensäure), Gewürze und Küchenkräuter

Inverkehrbringer

Euralis Gastronomie SA
Avenue du Périgord 24203 Sarlat Frankreich