

Gänsemousse ungestopft

Die Feyel Gänsemousse wird aus der Leber ungestopfter Tiere hergestellt und bietet ein besonders feines, cremiges Genusserlebnis. Geschmack und Textur erinnern an hochwertige Foie Gras – mit elegantem, rundem Aroma und zarter Konsistenz. Ideal als festliche Vorspeise, zum Aperitif oder als edler Brotaufstrich auf Brioche und Toast.

Inhalt: 2 x 40 g

Hinweis: Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja

Sonstige Angaben

Tier	Gans
Enthält Alkohol	Ja
Lagertemperatur	0-7°C

Zutaten

Gänsefett 35%, Hähnchenleber 15%, Gans 13%, Geflügelleber 12% (Gans), Wasser, **EIER**, Salz, Portwein 1%, **MILCH**eiweißerzeugnis, Gelatine, Gewürze, Konservierungsstoff: E250.

Inverkehrbringer

FEYEL & ARTZNER SASU
RUE JEAN-PIERRE CLAUSE, F-67300 SCHILTIGHEIM