Barbarie-Entenbrust männlich

Die männliche Barbarie-Entenbrust ist eine echte Gourmet-Spezialität und überzeugt mit ihrem mageren, saftigen Fleisch in kräftigem Rot. Dank ihres geringen Fettanteils bleibt das Fleisch beim Braten oder Grillen wunderbar zart und aromatisch. Die aufliegende Fettschicht sorgt dabei für zusätzliche Geschmacksintensität – einfach rautenförmig einschneiden, um ein gleichmäßiges und formschönes Ergebnis zu erzielen.

Ideal für festliche Gerichte und kreative Rezeptideen harmoniert diese Premium-Entenbrust perfekt mit fruchtigen Saucen, würzigem Gemüse oder klassischen Beilagen wie Kartoffelgratin. Ein Highlight für Feinschmecker, die Wert auf Qualität und Genuss legen!

Zwei Stück (ca. 350g/Stück) - ca. 650g pro Packung.

Hinweis: *Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen und auf ausreichend Küchenhygiene achten.*

Zum Produkt

Nährwerte

Allergene

Keine	Ja

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Handelsklasse	A
Portioniert	Portioniert
Tier	Ente
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

SAS des Volailles Leon Dupont
2315 route des Garateries 85270 Notre-Dame-de-Riez Frankreich