

# Rillettes Gans

Für die typische, klassische Rillettes mit Gans wird ausschließlich Gänsefleisch behutsam in Gänsefett gegart und anschließend fein auseinandergezupft. Verfeinert mit etwas Gänseschmalz, Zwiebeln, frischen Kräutern und einem Hauch Knoblauch, entsteht so diese herrlich würzig-cremige Spezialität. Gänse-Rilletes schmeckt wunderbar auf knusprigem Baguette, aber vor allem auch auf kräftigerem, rustikalem dunklen Brot hervorragend. Serviert mit [sauer-scharfen Cornichons](#), wird sie zu einem echten Gaumenschmaus.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Tier	Gans
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

Gänsefleisch 62%, Gänsefett, Wasser, Salz, Knoblauchfruchtfleisch (Knoblauch, Salz), Schalottenfruchtfleisch (Schalotten, Salz), Pfeffer

## Inverkehrbringer

Euralis Gastronomie SA  
Avenue du Périgord 24203 Sarlat Frankreich