

Gänsebrustfilet ohne Knochen

Zart, saftig und aromatisch: Gänsebrust zählt zu den edelsten Teilen des Geflügels – besonders, wenn sie sorgfältig ausgelöst und ohne Knochen angeboten wird. Ihr feines, mageres Fleisch ist intensiv im Geschmack und bleibt bei schonender Zubereitung wunderbar saftig.

Genießer-Tipp: Als perfekte Beilage wird klassischerweise Rotkohl und Knödel serviert. Wer mal etwas anderes probieren möchte: Wie wärs denn mit einem Apfelgratin mit Crème fraîche und Calvados? Einfach hervorragend für Ihr Festtagsmenü.

Hinweis: Vor Verzehr vollständig durcherhitzen und auf ausreichende Küchenhygiene achten!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Handelsklasse	A
Tier	Gans
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Geflügelschlachterei Andreas Lugeder
Neuerding 1 84568 Pleiskirchen Deutschland