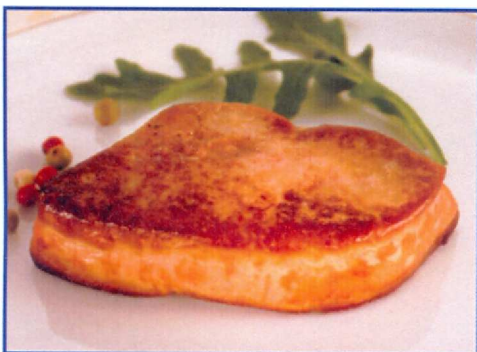


TIEFGEKÜHLTE GÄNSELEBER- ODER ENTENLEBER SCHEIBEN

Fertig geputzte und in gleichgroße Scheiben von ca. 50g
Keine Abschnittverluste, kein Bratverlust und kein
zerlaufen in der Pfanne



Zubereitungsvorschlag: Die Scheiben kurz in einer heißen Pfanne anbraten.
Salzen und pfeffern. Dann im Backofen (180° C) 3 bis 5 Minuten backen.

Rohe Tiefgefrorene Gänseleberscheiben

*Aluminiumbeutel von ca. 1 kg
(20 Portionen)
Haltbarkeit : 1 Jahr bei -18°C
Verpackung 1KG*

Rohe Tiefgefrorene Entenleberscheiben

*Aluminiumbeutel von ca. 1 kg
(20 Portionen)
Haltbarkeit : 1 Jahr bei -18°C
Verpackung 1KG*

**Produkte zu bestellen über die Firma LA MER DELIKATESSEN -
ANSCHRIFT : HOFSTEDER STRASSE 174 – BOCHUM-HOFSTEDDE
Tel.: (0234) 953 08 70 – Fax: (0234) 903 90 19**