

DUCS DE GASCOGNE

Pressemitteilung, Juli 2010

Neu bei Raoul Rousso:



**Wild- und Geflügelpasteten aus der Gascogne
Jetzt mit aromatischen Kräutern**

Die Marke DUCS DE GASCOGNE mit ihren erlesenen Wild- und Geflügelpasteten gehört seit einigen Jahren zum Kernsortiment des Grevenener Importhauses Raoul Rousso. In diesem Jahr wird die Produktrange um drei weitere Sorten erweitert, bei denen Aroma spendende Kräuter den Pasteten eine besondere Note verleihen: Perlhuhnterrine mit Thymian und Oregano, Putenterrine mit Basilikum und Kerbel sowie Ententerrine mit Salbei und Schnittlauch.

Jede Region hat ihre eigenen kulinarischen Geheimnisse. In der Gascogne sind es die berühmten Pasteten und Terrinen! Die Herstellung erlesener Pastetenkompositionen aus Wild, Fisch und Geflügel sowie aus Gänse- oder Entenleber hat bei DUCS DE GASCOGNE eine lange Familientradition. Ausgewählte Zutaten und außergewöhnliche Kreationen versprechen kulinarische Erlebnisse.



**DUCS DE GASCOGNE
Perlhuhnterrine mit Thymian und Oregano**

Das intensive Aroma von Thymian und Oregano zusammen mit der Würze besten französischen Weißweins verfeinern das edle Geflügel mit besonderer Raffinesse. Diese typisch französische Spezialität schmeckt herzhaft auf Schwarzbrot, macht knuspriges Baguette zur Delikatesse und ist die Krönung jedes Salatbouquets.



**DUCS DE GASCOGNE
Putenterrine mit Basilikum und Kerbel**

Hier vereint sich der pfeffrig würzige Geschmack des Basilikums mit dem frischen Aroma des Kerbels und gibt der Putenterrine ihren Charme. Zu Blattsalaten oder auch als Canapés mit einer Garnitur aus frischem Obst ist diese Terrine ein Gedicht.



**DUCS DE GASCOGNE
Ententerrine mit Salbei und Schnittlauch**

Aromatischer Salbei gibt dieser Terrine den südländischen Flair, frischer Schnittlauch eine mild-würzige Schärfe. Feine Geflügelleber unterstützt die Ente auf herzhaft Weise.

Die Kräuterpasteten von DUCS DE GASCOGNE sind in den Spezialitätenabteilungen der Supermärkte zu kaufen und kosten ca. 2,79 €. Die Füllmenge beträgt 65 g.

EIN UNTERNEHMEN DER GRONEWEG-GRUPPE

Raoul Rousso GmbH · Public Relations · Am Eggenkamp 8-10 · 48268 Greven · Telefon: +49 (0) 25 71/507-57
Fax: +49 (0) 25 71/507-51 · www.raoul-rousso.de

DUCS DE GASCOGNE, Pressemitteilung, Juli 2010
Seite 2

Neu bei Raoul Rousso:



**Wild- und Geflügelpasteten aus der Gascogne
Jetzt mit aromatischen Kräutern**

Das Unternehmen DUCS DE GASCOGNE wurde 1953 in der Region Gascogne gegründet, die für die Herstellung von Wild-, Enten- und Gänseleberspezialitäten berühmt ist.

Die seit Jahrhunderten sorgsam gehüteten Rezepte und die handwerkliche Herstellungsweise vermitteln ein Stück traditioneller Lebensart der im Südwesten Frankreichs gelegenen Gascogne.

Die erstklassige Produktqualität, die originellen Rezeptideen sowie die raffinierte Präsentverpackung werden selbst höchsten Ansprüchen gerecht.

Raoul Rousso ist Spezialist für Import, Vermarktung und Distribution von Feinkostprodukten aus aller Welt. Das Sortiment besteht aus international renommierten Originalmarken von hoher Qualität und innovativen Trendartikeln.

Raoul Rousso ist ein Unternehmen der Groneweg-Gruppe, zu der auch CLUB Feinkost mit der Marke GOUTESS gehört.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Iris Brinkmann

Raoul Rousso GmbH

Public Relations

Am Eggenkamp 8-10 48268 Greven

Tel.: 0 25 71/507-57 · Fax: 0 25 71/507-1157

E-Mail: ibrinkmann@groco.de www.raoul-rousso.de