



HAPPY FOIE – „DIE STOPFLEBER OHNE STOPFEN“

DER NEUE STANDARD | OHNE STOPFEN | AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG

Happy Foie ist in 4 Varianten und 3 Größen verfügbar:

- | | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| - Ente (bio) | 130g Glas 250g Rolle 500g Rolle |
| - Gans (130g auch in bio) | 130g Glas 250g Rolle 500g Rolle |
| - Ente + Trüffel (bio) | 130g Glas 250g Rolle |
| - Geflügel (bio) | 130g Glas 250g Rolle |

GANS



**MILD UND ZART –
DAS ORIGINAL FÜR DIE
GASTRO UND ZUHAUSE**

ENTE



**DER KLASSIKER –
DIE IN FRANKREICH
BELIEBTESTE FOIE**

GEFLÜGEL



**IDEAL ZUM SALAT –
DIE MILDESTE FOIE
MIT PUTENLEBER**

ENTE+TRÜFFEL



**FÜR GOURMETS –
MIT WEISSEM TRÜFFEL
AUS ITALIEN**

Im Gegensatz zu Foie Gras / Stopfleber, werden für **Happy Foie keine Tiere zwangsgefüttert**.

Blindverkostungen beweisen, Happy Foie schmeckt genauso wie eine französische Bloc Foie Gras. Sie kommt dabei jedoch ohne das umstrittene „Stopfen“ der Tiere aus. Happy Foie ist somit eine „ethisch-korrekte Alternative“ zu Foie Gras, die das gleiche Geschmackserlebnis bietet.

Bei Happy Foie werden **Lebern von gesunden und freilaufenden Tieren** erst nachträglich (post mortem) mit **hochwertigen Bio-Fetten angereichert**. Das Verfahren wurde vom ehemaligen Sternekoch Tobias Sudhoff entwickelt.

Dank des **ausgeklügelten Verfahrens** und der **Zusammensetzung der hinzugefügten Fette** entspricht der Geschmack, das Schmelzverhalten sowie die samtige Textur exakt der einer konventionellen Bloc Foie Gras.

Hersteller: EthicLine GmbH, Berliner Str. 52E, 38104 Braunschweig

Produktion, Versand: Schwamm & Cie mbH, Bismarckstr. 144-154, 66121 Saarbrücken

Leber wird von **Partnerhöfen in Deutschland und Österreich** bezogen:

- Entenleber Bio (Eiermacher GmbH aus Oberösterreich)
- Gänseleber Bio (Bauer Link aus Fulda) / Gänseleber Freiland (Dithmarscher vom Seddiner See in Bayern)
- Geflügel: Hähnchen- und Putenleber Bio (Biofleisch NRW aus Nordrhein-Westfalen)

Geschmack & Einsatzmöglichkeiten:

- Happy Foie ist servierfertig und einfach einsetzbar
- Besticht durch einzigartigen zart-cremige Schmelz (wie Foie Gras)
- Kombinierbar mit Süße, Herzhaftem und Saurem (wie Foie Gras)
- Kann gebraten, geformt oder pur serviert werden (wie Foie Gras)
- Zum Schneiden ein warmes und feuchtes Messer verwenden (Bloc kann durch Wasserbad aus Glas gelöst werden)

Hinweis: Allgemein nicht TK geeignet, da Auftauen den Schmelz beeinträchtigen kann. Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden: Einfrieren und Happy Foie dann über eine Parmesanreibe direkt auf die Speise reiben – z.B. auf ein gutes Filetsteak (KÖSTLICH!)