



Ferme d'Upigny | Foies gras Upignac



Route De La Bruyère 100

Upigny - 5310

Kontakt-Telefon: +32 81 51 20 05

<https://lafermedupignac.be/>

Upignac bietet seit mehr als 30 Jahren Stopfleber von bester Qualität. Ob von Ente oder Gans, Foie Gras von Upignac, ist eine echte Köstlichkeit aus der wallonischen Heimat.

Die Stopfleberprodukte des Bauernhofs von Upigny, ein wallonisches Regionalprodukt

Mit seinen 30 Jahre Erfahrung ist das 1985 gegründete Haus La ferme d'Upigny ein Garant für Foie Gras von großer Qualität. Die Enten und Gänse wachsen im Freiland auf und aus ihrem Fleisch wird anschließend in **handwerklicher Tradition** eine Spezialität hergestellt. Nicht zu vergessen, die verschiedenen [Rezepte des Hauses](#) (Gewürzmischungen, Niedrigtemperatur gegart oder roh), die du in den offiziellen [Läden](#) Vakuum verpackt oder in Gläsern erhältst.

Von der Ente oder der Gans, was ist der Unterschied?

Gänsestopfleber hat eine beigerosa klare Farbe, einen süßlichen

Geschmack und ein delikates Aroma

Entenstopfleber ist rosafarben. Ihr Geschmack ist authentischer und das Aroma etwas kräftiger.

Etwas Geschichte über die Foie Gras

Vor mehr als 4500 Jahren waren es die Ägypter, die als erste den exzellenten Geschmack der Stopfleber erkannten. Sie hatten bemerkt, dass die Gänse sich vor ihrer Migration mästeten. Die Ägypter waren die ersten, die sie domestizierten und mit Feigen stopften.

Danach waren es die Römer, die diesen köstlichen Geschmack entdeckten und diesen Genuss überall im römischen Kaiserreich verbreiteten.

Nach der Entdeckung Amerikas und des Mais durch Christoph Kolumbus verbreitete sich auch die Stopftechnik in ganz Europa.

Empfehlungen des Bauernhofs von Upigny

Wie die richtige Foie Gras auswählen? Was passt dazu? Wie bereitet man sie zu? Wie lässt sie sich am besten aufbewahren?

Diese und andere Fragen könnten dir einfallen und sind am besten von einem Spezialisten zu beantworten. [Folge daher dem Link...](#)

.....

Alle hier aufgeführten Informationen sind ohne Gewähr.

Informieren Sie sich vor Ihrer Abreise bitte direkt bei dem touristischen Partner, der Sie interessiert.

Verantwortlicher Herausgeber:

Etienne CLAUDE, Geschäftsführer von VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asbl.

© VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asbl.Avenue Comte de Smet de Nayer 14
.5000 Namur . Belgique +32 (0)081 84 41 00Web : <https://visitwallonia.be>Email:
info@belgien-tourismus.de

Die auf dieser Seite enthaltenen Informationen wurden von VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asbl nach bestem Wissen zusammengestellt. Der Herausgeber haftet nicht für eventuelle Änderungen, die zwischen der Zusammenstellung der Informationen und ihrer Veröffentlichung auf dieser Seite entstanden sind.

Sofern nicht anders angegeben, obliegen die Informationen auf dieser Seite VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asbl.

Für eine Nutzung oder Kopie dieser Informationen sollte vorab eine schriftliche Genehmigung erteilt werden.

Wallonie-Belgique Tourisme behält sich alle intellektuellen Rechte an dieser Seite vor.