



Neu: Mousse de canard Ananas/Chili
Nouveau: Mousse de canard Ananas/Chili



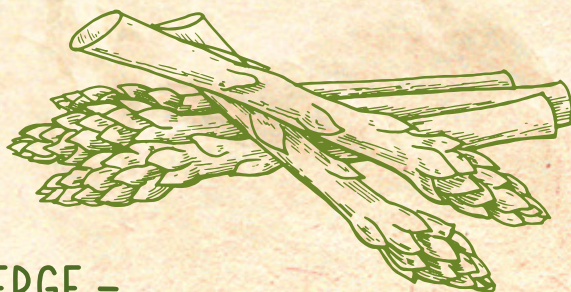
Spargel: Königliches Gemüse
L'asperge: légume royal

FRÜHLINGS- GENUSS

PLAISIR DU PRINTEMPS



SPARGEL – KÖNIGLICHES GEMÜSE



L'ASPERGE – LÉGUME ROYAL

Bereits im 16. Jahrhundert wurde Spargel angebaut, damals war er das Gemüse der Adligen. Aus diesem Grund werden die Stangen noch heute als weisses Gold bezeichnet. Lange war jedoch nur grüner Spargel bekannt, der nicht durch die Erde vor dem Sonnenlicht geschützt ist und deshalb eine kräftig grüne Farbe entwickelt. Weisser Spargel wurde erst später bekannt.

Aus der Frühlingsküche ist Spargel nicht mehr wegzudenken. Die Spargelzeit startet in der Regel zwischen Mitte und Ende April. Das Ende ist traditionell am 24. Juni, am sogenannten «Spargelsilvester». Eine längere Ernte würde die Spargelpflanze zu sehr schwächen und sich im Folgejahr negativ auswirken. Auch Le Patron verzaubert mit kreativen Spargelkreationen. Kulinarisch wie auch optisch überzeugen die Produkte – eine wahre Gaumenfreude!

Déjà au XVI^e siècle, on cultivait l'asperge; produit de luxe, seuls les nobles peuvent s'offrir ce légume raffiné et fort cher. C'est la raison pour laquelle les tiges sont appelées l'ivoire à manger. Pendant longtemps, on n'a connu que l'asperge verte. Elle pousse à l'air libre et doit sa coloration à un processus de synthèse chlorophyllienne qui se produit sous l'action de la lumière. Sa couleur est alors uniformément verte. Les asperges blanches n'apparaîtront que plus tard.

Au printemps, l'asperge rime avec retrouvaille printanière et saveur parfumée. La saison des asperges commence généralement entre la mi-avril et la fin avril. La fin est traditionnellement le 24 juin, la soi-disant «Saint-Sylvestre de l'asperge». Une récolte prolongée affaiblirait trop les asperges et aurait un effet négatif l'année suivante. Le Patron séduit par ses créations créatives d'asperges, qu'elles soient culinaires ou visuellement convaincantes – un véritable régal pour les papilles!



Spargel Pastete Rohschinken

Pâté aux asperges et jambon cru

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie

Art. Nr. | No. art. 1000818

750 g vac | sous vide

Art. Nr. | No. art. 1000919

Morchel Spargel Terrine Dreieck

Terrine aux morilles et asperges
triangle

320 g vac | sous vide

Art. Nr. | No. art. 1010740

Ravioli Spargel

Raviolis aux asperges

Stück ca. 14 g | Pièce env. 14 g

750 g Schale | barquette

Art. Nr. | No. art. 1016139

Erhältlichkeit / Disponibilité

Erste Lieferung / Première livraison

Letzte Lieferung / Dernière livraison

02.03.2020

20.06.2020



PASTETEN & TERRINEN

PERFEKT ZUM APÉRO
ODER ALS VORSPEISE

PÂTÉS & TERRINES –
PARFAIT POUR L'APÉRO
OU COMME ENTRÉE



Neu
Nouveau

Mousse de canard Ananas Chili Mousse de canard Ananas Chili

Die Farce aus Entenleber, Schweinefleisch und Pouletleber wird ergänzt mit einer pikanten Sulz aus Ananas und Chili. Serviervorschlag: Wir empfehlen, die Mousse de canard in ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben zu schneiden. Schmeckt hervorragend zu grünen und weissen Spargeln an einer Kräuter-Vinaigrette. La farce au foie de canard, viande de porc et foie de poulet est agrémentée par une gelée épicée d'ananas et de piment. Suggestion de présentation: nous vous conseillons de couper la mousse de canard en tranches de 1 à 1,5 cm. Délicieuse avec des asperges vertes/blanches rehaussée d'une vinaigrette aux herbes.

150 g Schale | barquette, Art. Nr. | No. art. 1016763

Bärlauch Pastete Pâté à l'ail des ours



Farce aus Schweine- und Kalbfleisch mit einer würzigen Bärlaucheinlage.
Farce faite de viande de porc et de veau avec garniture à base d'ail des ours épicé.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1011404

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1011406

Gemüsepastete mit Schinken Pâté aux légumes avec jambon



Eine schmackhafte Frühlingspastete mit saftigen Schinken- und Gemüsewürfeln.
Un savoureux pâté de printemps avec des petits cubes fondants de jambon et de légumes.

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1016109

ohne Sulz

← sans aspic



Spargel Pastete Rohschinken Pâté aux asperges et jambon cru



MIT
SPARGEL

Welch eine harmonische Verbindung: saftiger Spargel, vereint mit aromatischem Rohschinken, eingebettet in einer herzhaft würzigen Fleischfarce.
Quelle combinaison harmonieuse: des asperges juteuses accompagnées avec du jambon cru aromatique, incorporé dans une farce de viande épicée.

1.5 kg Seidenpapier | papier de soie
Art. Nr. | No. art. 1000818

750 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1000919

Produktangaben Pasteten Informations produit pâtés

Masse Pastete 1.5 kg: Länge 30 cm, Breite 8 cm, Höhe 7 cm
Haltbarkeit Pasteten vac und ½ vac: 14 Tage
Pasteten in Seidenpapier: 10 Tage
Lagerung Im Kühlschrank bei < 5 °C aufbewahren.
Tiefkühlen ist nicht möglich.

Dimensions Pâté 1.5 kg: 30 cm de longueur, 8 cm de largeur,
7 cm de hauteur
Durée de conservation Pâtés sous vide et ½ sous vide: 14 jours
Pâtés en papier de soie: 10 jours
Stockage Conserver au frigo à < 5 °C.
Les pâtés ne peuvent pas être congelés.



Produktangaben Terrinen

Informations produit terrines

Masse	Terrine 1.3 kg: Länge 28.5 cm, Höhe 8.5 cm, Breite unten 8.5 cm, oben 6 cm Dreieck: Länge 25 cm, Breite 5 cm, Höhe 5 cm Millefeuille: Länge 26 cm, Breite 8 cm, Höhe 3.5 cm
Haltbarkeit	25 Tage Portionen-Terrinen: 90 Tage
Lagerung	Im Kühlschrank bei < 5 °C aufbewahren. Tiefkühlen ist nur beschränkt möglich. Nach dem Auftauen sofort konsumieren.
Dimensions	Terrine 1.3 kg: 28.5 cm de longueur, 8.5 cm de hauteur, 8.5 cm de largeur en bas, 6 cm en haut Triangle: 25 cm de longueur, 5 cm de largeur, 5 cm de hauteur Millefeuille: 26 cm de longueur, 8 cm de largeur, 3.5 cm de hauteur
Durée de conservation	25 jours
Stockage	Terrines en portion: 90 jours Conserver au frigo à < 5 °C. Possibilité de congélation limitée. À consommer tout de suite après la décongélation.



Portionen Terrinen 4er-Set Terrines en portion Set de 4 pièces

Die Portionen Terrinen eignen sich für den genussvollen Start in den Morgen genauso gut wie als Delikatesse zur Vorspeise.
Les terrines en portion sont parfaites pour bien démarrer la journée mais aussi comme hors d'œuvre délicieux.

4 × 22 g Glas/Box | bocal/boîte
Art. Nr. | No. art. 1011089

Morchel Spargel Terrine Dreieck Terrine aux morilles et asperges triangle



Unser Frühlings-Hit! Knackiger grüner Spargel mit aromatischen Morcheln, eingebettet in eine feine Terrinenfarce aus Kalb- und Schweinefleisch.
Notre succès du printemps! Des asperges vertes craquantes avec des morilles aromatiques intégrées dans une fine farce de terrine à base de viande de veau et de porc.

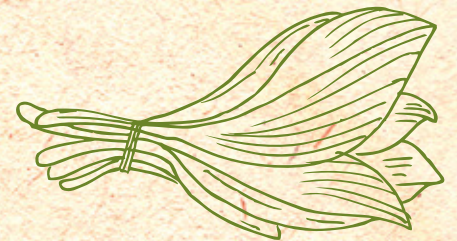
320 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1010740

Bärlauch Terrine Terrine à l'ail des ours



Die feine Farce aus Truten- und Schweinefleisch überzeugt mit einer Einlage aus Bärlauch, Karotten und Knoblauch.
La farce très fine composée de viande de dinde et de porc saura vous combler grâce à sa couche à base d'ail des ours, carottes et ail.

1.3 kg vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1004753



Millefeuille Bärlauch Frischkäse Millefeuille ail des ours et fromage frais

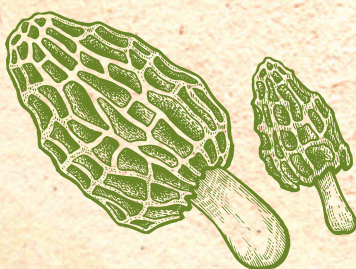


Eine äusserst raffinierte Kombination aus Frischkäse und Bärlauch, gekrönt mit einer Tomatensalz.
Une combinaison extrêmement raffinée de fromage frais et d'ail des ours, couronnée d'une gelée à la tomate.

800 g vac | sous vide
Art. Nr. | No. art. 1011313

Erhältlichkeit / Disponibilité
Erste Lieferung / Première livraison
Letzte Lieferung / Dernière livraison

02.03.2020
20.06.2020



PASTA & SPEZIALITÄTEN

PÂTES & SPÉCIALITÉS

Produktangaben Pasta

Informations produit pâtes

Haltbarkeit	Total 6 Tage, inkl. Produktionstag
Lagerung	Im Kühlschrank bei < 5 °C aufbewahren.
Zubereitung	Pasta in kochendes, gesalzenes Wasser (10 g /1 Liter) geben. 6–8 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!). Ravioli vorsichtig mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. Die Frischteigwaren nehmen beim Kochen ca. 20 % an Gewicht zu.

Durée de conservation	Au total 6 jours, jour de fabrication incl.
Stockage	Conserver au frigo à < 5 °C.
Préparation	Plonger doucement les pâtes dans l'eau bouillante salée (10 g de sel pour 1 litre d'eau). Laisser reposer 6–8 minutes (ne pas faire bouillir!). Sortir de l'eau avec précaution au moyen d'une écumoire. Le poids augmente d'environ 20 % à la préparation.

Produktangaben Fleisch im Teig

Informations produit viande en croûte

Haltbarkeit	90 Tage
Lagerung	Tiefgekühlt bei mind. -18 °C. Nach dem Auftauen sofort konsumieren.
Zubereitung	Das tiefgekühlte Produkt mit Ei bestreichen und im Umluftbackofen bei 180 °C während ca. 22–25 Min. backen.

Durée de conservation	90 jours
Stockage	Au congélateur à -18 °C. Consommer tout de suite après décongélation.
Préparation	Badigeonner d'œuf le produit congelé et le faire cuire au four à chaleur tournante à 180 °C pendant env. 22–25 min.

Erhältlichkeit / Disponibilité

Erste Lieferung / Première livraison	02.03.2020
Letzte Lieferung / Dernière livraison	20.06.2020

Ravioli Spargel Raviolis aux asperges



Kulinarisch und optisch überzeugend! Zweifarbige Ravioli mit einer leichten Füllung aus Spargeln, Ricotta, Mascarpone und Gewürzen. Des raviolis bicolores farcis délicatement aux asperges, à la ricotta, au mascarpone et aux épices. font battre le cœur de chaque amateur d'asperges.

Stück ca. 14 g | Pièce env. 14 g
750 g Schale | barquette
Art. Nr. | No. art. 1016139



Schweinsfiletmedaillon im Teig (CH), tiefgekühlt Médailon de filet de porc en croûte (CH), congelé

Zarte Medaillons und feines Brät im knusprigen Teig.
Tendres médaillons avec délicieuse farce en pâte croustillante.

2 × 230 g Backschale | barquette de cuisson
Art. Nr. | No. art. 1016016
Bestelleinheit | Unité de commande:
9 Backschalen | barquettes de cuisson

20 × 230 g Karton | carton
Art. Nr. | No. art. 1016013
Bestelleinheit | Unité de commande: 1 Karton | carton

