

Frühlingsgenuss



Art. Nr. Kunde

Gewicht

Verpackung

EH



Bärlauch Terrine

1004753

1.3 kg

vac

1=1

Die feine Farce aus Truten- und Schweinefleisch überzeugt mit einer Einlage aus Bärlauch, Karotten und Knoblauch.



Morchel Spargel Terrine Dreieck

1010740

320 g

vac

1=1

Unser Frühlings-Hit! Knackiger grüner Spargel mit aromatischen Morcheln, eingebettet in eine feine Terrinenfarce aus Kalb- und Schweinefleisch.



Duett vom Lachs Dreieck

1016764

320 g

vac

1=1

Entdecken Sie seine feine Farce aus Frischund Rauchlachs und sein erfrischendes Topping mit Mascarpone und Gurke.



Haltbarkeit

Terrinen
25 Tage

Pasteten Vac
14 Tage

Seidenpapier
10 Tage



Temperatur

Gekühlt
max. 5 °C

Frühlingsgenuss

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». Auch Le Patron verzaubert mit kreativen Spargelkreationen. Kulinarisch wie auch optisch überzeugen die Produkte – eine wahre Gaumenfreude!

In der Küche war der Bärlauch lange Zeit in Vergessenheit geraten. Seit einigen Jahren erfreut er sich aber zunehmend grösserer Beliebtheit. Auch Le Patron hat sich vom Frühlingsboten inspirieren lassen. Das attraktive Bärlauch-Sortiment ist nicht nur das kulinarische Highlight im Frühling, sondern auch optisch ein Hingucker.

Artikel Nummer	Gewicht	Verpackung	EH
Spargel Pastete Rohschinken			
1000919	750 g	½ vac	1=1
Welch eine harmonische Verbindung: saftiger Spargel, vereint mit aromatischem Rohschinken, eingebettet in einer herzhaft würzigen Fleischfarce.			
Spargel Pastete Rohschinken			
1000818	1.5 kg	SP	1=1
Bärlauch Pastete			
1011406	750 g	½ vac	1=1
Farce aus Schweine- und Kalbfleisch mit einer würzigen Bärlaucheinlage.			
Bärlauch Pastete			
1011404	1.5 kg	SP	1=1
Apéro Rauchlachs Paste (NO/Z)			
1002004	500 g	SP	1=1
Darf in keinem Partyangebot fehlen. Feinster Rauchlachs mit Pfeffer, Zitrone und Dill.			

