

Plaisir du printemps



No. article

Poids

emballage

EH



Terrine à l'ail des ours

1004753

1.3 kg

vac

1=1

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.



Terrine aux morilles et asperges triangle

1010740

320g

vac

1=1

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.



Duo de saumon triangle

1016764

320g

vac

1=1

Découvrez sa farce fine de saumon frais et fumé, ainsi que sa garniture rafraîchissante au mascarpone et au concombre.



Durabilité

Terrines
25 jours

Pâtés vac.
14 jours

Papier de soie
10 jours



Température

Réfrigéré
max. 5 °C

Plaisir du printemps

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». Le Patron séduit par ses créations créatives d'asperges, qu'elles soient culinaires ou visuellement convaincantes – un véritable régal pour les papilles!

Dans la cuisine, l'ail des ours avait été oublié depuis longtemps. Depuis quelques années, il est devenu de plus en plus populaire. Le Patron a également été inspiré par ce messager du printemps. L'assortiment apprécié d'ail des ours n'est pas seulement le clou de la gastronomie du printemps, mais il attire également le regard.

No d'art. client	Poids	Emballage	Unité
Pâté aux asperges et jambon cru			
1000919	750 g	1/2 vac	1=1
Quelle combinaison harmonieuse: des asperges juteuses accompagnées avec du jambon cru aromatique, incorporé dans une farce de viande épicée.			
Pâté aux asperges et jambon cru			
1000818	1.5 kg	PS	1=1
Pâté à l'ail des ours			
1011406	750 g	1/2 vac	1=1
Farce faite de viande de porc et de veau avec garniture à base d'ail des ours épicé.			
Pâté à l'ail des ours			
1011404	1.5 kg	PS	1=1
Pâté au saumon fumé apéro			
1002004	500 g	PS	1=1
Indispensable dans tout apéritif qui se respecte. Saumon fumé au poivre, au citron et à l'aneth.			

