

Plaisir du printemps



No. d'article

Poids

Emballage

Unité



Terrine à l'ail des ours

1004753

1.3 kg

barquette

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

320 g

barquette

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.



Terrine méditerranéenne légumes végétarien triangle

1012427

320 g

barquette

1=1

Notre produit phare végétarien de la saison! Idéal pour le début de la saison des grillades, avec des légumes à griller, des tomates, un soupçon d'ail, de basilic et d'herbes méditerranéennes.

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 messenger 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'article	Poids	Emballage	Unité
---------------	-------	-----------	-------



Pâté aux asperges et jambon cru

1000919	750 g	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
---------	--------	----	-----

Quelle combinaison harmonieuse: des asperges juteuses accompagnées avec du jambon cru aromatique, incorporé dans une farce de viande épicée.



Pâté à l'ail des ours

1011406	750 g	vac	1=1
---------	-------	-----	-----

Farce faite de viande de porc et de veau avec garniture à base d'ail des ours épicée.



Pâté à l'ail des ours

1011404	1.5 kg	PS	1=1
---------	--------	----	-----

Farce faite de viande de porc et de veau avec garniture à base d'ail des ours épicée.



Pâté au saumon fumé apéroBezeichnung

1002004	500 g	PS	1=1
---------	-------	----	-----

Indispensable dans tout apéritif qui se respecte. Saumon fumé au poivre, au citron et à l'aneth.