



Le pâté en croûte de la Suisse centrale. De la Suisse, pour la Suisse.

Notre pâté en croûte de la Suisse centrale est un hommage à la Suisse. Notre Atelier Culinaire a créé une délicieuse composition à partir d'ingrédients régionaux et typiquement suisses. Nous avons accordé une grande importance à une spécialité suisse particulière : Les cerises. Les cerises aromatiques de la farce, par exemple, proviennent de la ferme Aronia Swiss, une exploitation familiale suisse. Le kirsch harmonieux dans la gelée est produit d'une distillerie de la Suisse centrale à Willisau.



Visuellement et gustativement, c'est un coup de cœur.

Outre son caractère régional, notre pâté de Suisse centrale se caractérise surtout par sa composition : la farce du foie de poulet moelleux rencontre des cubes de viande rustiques de veau et de porc. Les cerises fraîches et les carottes croquantes régionales de la Suisse apportent une touche supplémentaire. Cela sont les composants qui confèrent au pâté en croûte de la Suisse centrale son équilibre entre farce salée et locaux fruits et légumes plus douces. La gelée contient du kirsch suisse original, qui parachève le pâté en croûte avec une note douce et amère.



Informations sur le produit

Nom de l'article Pâté en croûte de la Suisse centrale 1.5 kg	Nom de l'article Pâté en croûte de la Suisse centrale 750 g
Numéro d'article Le Patron 1017859	Numéro d'article Le Patron 1017860
Emballage Papier de soie	Emballage ½ sous vide
Stockage Conserver au frigo à < 5 °C	Stockage Conserver au frigo à < 5 °C
Durée de conservation 10 jours	Durée de conservation 14 jours