



Die Innerschweizer Pastete. Aus der Schweiz, für die Schweiz.

Unsere Innerschweizer Pastete ist eine Hommage an die Schweiz. Aus regionalen, typisch schweizerischen Zutaten hat unser Atélier Culinaire eine köstliche Komposition kreiert. Dabei haben wir grossen Wert auf eine besondere Schweizer Spezialität gelegt: Kirschen. Die aromatischen Kirschen in der Farce beispielsweise kommen vom Hof Aronia Swiss, einem Schweizer Familienbetrieb. Der harmonische Kirsch im Sulz stammt von einer Innerschweizer Destillerie in Willisau.



Optisch und geschmacklich ein Highlight.

Neben der Regionalität besticht unsere Innerschweizer Pastete vor allem durch ihre Stückigkeit: eine cremige Farce aus Pouletleber trifft auf rustikale Fleischwürfel aus Kalb und Schwein. Für den Extra-Kick sorgen frische Kirschen & knackige Rüeblen aus der Schweiz. Genau diese Komponenten verleihen der Innerschweizer Pastete ihre Balance aus salziger Farce und süsserem, lokalem Obst und Gemüse. Als Krönung befindet sich im Sulz Schweizer Kirsch, welcher die Pastete mit einer herb-süsslichen Note vollendet.



Datenblatt

Artikelbezeichnung Innerschweizer Pastete 1.5 kg	Artikelbezeichnung Innerschweizer Pastete 750 g
Artikel Nr. Le Patron 1017859	Artikel Nr. Le Patron 1017860
Verpackung Seidenpapier	Verpackung ½ vac.
Lagerung Gekühlt bei max. +5 °C	Lagerung Gekühlt bei max. +5 °C
Haltbarkeit 10 Tage	Haltbarkeit 14 Tage