Geflügelfleisch
Petit Pâtê en Croute

Herkunftsland	Frankreich
Region	Elsass, Strasbourg
Marke	Traiteur-Manufaktur Kirn
Produktart	Convenience
Gewicht	ca. 800 g
Artikelnummer	1731001455

Eine delikat gewürzte Farce aus zartem Geflügelfleich, ummantelt von einem Buttermürbeteig. Traditionell von Hand hergestellt und täglich frisch gebacken.

Unsere Empfehlung

Erwärmen Sie die Pate am besten im Ofen bei ca. 160°C, durch die Verwendung von bester Butter bleibt der Teig zart und mürbe. Ebenfalls ist die Pate kalt genießbar. Ideal als Vorspeise, Hauptmahlzeit oder Snack zwischendurch. Dazu passen wunderbar frische Blattsalate. Ein Stück französische Lebensart und ein Hochgenuss!

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH