

FEINE FRANZÖSISCHE **Sanlac**-PASTETEN

Gänse - Enten- und Geflügelleberpasteten, hergestellt ohne Stopfleber



- 3000 **Pasteten Torte Sanlac Royal** kg
- getrüffelte Gänseleberpastete
 - Entenpastete (100% Ente) mit Morcheln
 - Geflügelleberpastete mit Steinpilzen
- 3 Schichten
1 Teller à 2 kg im Karton



- 3001 **Pastete Trapez Sanlac Royal** kg
- getrüffelte Gänseleberpastete
 - Entenpastete (100% Ente) mit Morcheln
 - Geflügelleberpastete mit Steinpilzen
- 3 Schichten
2 x 1,6 kg Trapezform im Karton



- 3003 **Gänseleberpastete elsässer Art Sanlac** kg
- Die Pastete des "Conaisseur"
Die feine Harmonie der Gansleber mit dem eleganten, buketreichen Muscat-Wein bringt die Raffinesse.
2 x á 1,6 kg Trapezform im Karton

Bild folgt

- 3033 **Gänseleberpastete elsässer Art Sanlac** kg
- Die Pastete des "Conaisseur"
Die feine Harmonie der Gansleber mit dem eleganten, buketreichen Muscat-Wein bringt die Raffinesse.
1 Teller à 2 kg im Karton



- 3004 **Ente á l'Orange Sanlac** kg
- Feinste Entenleber im harmonischen Einklang mit feinstem Orangengeschmack ergeben eine köstliche Delikatesse.
2 x á 1,6 kg Trapezform im Karton



3005 **Getrüffelte Gänseleberpastete Sanlac**
2 x á 1,5 kg Rouleau im Karton

kg



3006 **Entenpastete Sanlac, reine Ente mit Morcheln**
2 x á 1,5 kg Rouleau im Karton

kg



3010 **Försterin Sanlac**
Geflügelleber Paté mit Steinpilzen
2 x á 1,6 kg Trapezform im Karton

kg



3011 **Försterin Sanlac**
Geflügelleber Paté mit Steinpilzen
1 Teller á 2,0 kg im Karton

kg



3015 **Pfefferpastete Sanlac**
mit Entenleberstücken, Pfeffer und Porto
2 x á 1,6 kg Trapezform im Karton

kg



- 3016 **Pfefferpastete Sanlac**
mit Entenleberstücken und Pfeffer und Porto
1 Teller á 2,0 kg im Karton

kg



- 3026 **Paté de campagne**, deftige frz. Landpastete
Ideal für Party, Picknick oder Vesper
2 kg in der Schale

kg

Kleine Französische Terrinette 185gr.

Hergestellt ohne Stopfleber mit Schweinefleisch RLZ ca. 28 Tage
10 St./Karton. Bitte mind. 10 Tage (Montag) im Voraus bestellen

- | | | |
|-------|---------------|-----|
| 30901 | Fasan | St. |
| 30902 | Wildschwein | St. |
| 30903 | Wildkaninchen | St. |
| 30904 | Reh | St. |
| 30905 | Hirsch | St. |
| 30906 | Gänseleber | St. |
| 30907 | Geflügel | St. |

Unsere Wild(e) Seite

Feines vom Wild aus der Vulcan-Eifel 12 Gläser a 150 g. / Karton

30600 Wildschweinpastete fein mit Steinpilzen

Glas

Bild folgt



30603 Wildschweinpastete natur

Glas



30604 Hirschkastete mit Wildpreiselbeeren und Pistazien

Glas



30605 Feldhasenpastete fein mit grünem Pfeffer

Glas



30608 Rehpastete

Glas

30615 Hirschkalbssülze

Glas

Bild folgt

WILD-SCHINKEN aus Österreich



0472 Reh-Rohschinken
ca. 0,6 kg

Kg



0478 Hirsch-Rohschinken
ca. 0,8 kg

Kg

0475 Wildschwein-Rohschinken
ca. 0,6 kg

Kg

Bild folgt

Frz. Wild-Terrinen (grob)

60032 Reh-Pastete 3x1,9kg/ Karton

Kg

60231 Fasan-Pastete 3x 1,9kg/ Karton

Kg

Kleine Terrinen in 300gr.-Keramikschaale 4 St. / Karton
Wildschwein, Fasan, Reh oder Hase

Stück

Französische **Fisch-Rillette** aus der Normandie

Absolut einen Versuch wert !
90 g / Glas, 15 Gläser / Karton
RLZ ca. 30 Monate



30500 Rillettes aux deux Saumons,
Rillette aus zweierlei Lachs
Geräucherter und Naturlachs

Glas



30505 Rillettes de Saumons au Poivre vert
Lachs rillette mit grünem Pfeffer

Glas

FEINE FRANZÖSISCHE Rilette, Terrinen und Mousse im Glas

Feinste Terrinen und Mousse von Saveur d'Auge aus der Normandie
Saveur d'Auge ist ein Zusammenschluß von ca. 15 Bauern, welche traditionell
Geflügel züchten. Die Tiere werden ausschließlich pflanzlich ernährt.
In Frankreich nennt man Geflügel von solchen Höfen "Fermier". Diesen Zusatz dürfen
nur traditionell auf dem Bauernhof aufgezogene Tiere bekommen z.B. Poulet-Fermier.
Alle Zutaten stammen aus der selben Region (außer ein oder zwei Gewürzen).
Es wird auf jegliche Konservierungsstoffe verzichtet. Gesalzen wird nur mit Meersalz.
Milch macht die Produkte etwas leichter und wird auch als Milch und nicht als
Pulver mit Wasser zugegeben.
Ganze, frische Eier geben eine natürliche Farbe (Eigelb) und binden die Zutaten (Eiweiß)

12 x 180 g / Karton
RLZ mindestens 2 Jahre



30789 Entencreme mit pommeau-likör (Apfelsaft + Calvados) Glas



30790 Entenlebermousse mit Steinpilzen Glas



30792 Gänseterrine "Försterin" mit Pilzen Glas



30793 Ententerrine mit Calvados Glas



30795 Ententerrine a l'orange

Glas



30796 Ententerrine mit grünem Pfeffer

Glas



30797 Mousse von der Ente mit 50% Stopfleber

Glas



30798 Reines Gänserillette 79% Fleisch 13% Schmalz

Glas



30799 Reines Entenrillette 81% Fleisch 10% Schmalz

Glas

Terrinen haben als Basis Muskelfleisch des jeweiligen Tieres
Mousse sind grundsätzlich mit Leber
Fondant oder Creme enthält etwas mehr Ei und Milch
und ist deshalb etwas leichter

Die echte französische Rilette aus Le Mans

Bild folgt

3061 Sanlac Rilette d'Oie - kg
feinste **Gänse-Rilette**, 80 % Gans
2 x 1,0 kg Schale im Karton

nur im Herbst und Winter lieferbar

0508 Kalbfleisch in Weingelee kg
Schale 2,3 kg

