



Pâtés de bœuf

Aux raisins et marc de Bourgogne



Aux cassis et crème de cassis



4,50 € la verrine de 180 g (Pour 25 à 30 toasts ou 3 ou 4 personnes)

Ingrédients : 63 % viande de bœuf charolais, gorge de porc, œufs, 4% raisins, farine, sel, 1% marc de Bourgogne ou de crème de cassis, thym, poivre, 4 épices.

Ingrédients : 63 % viande de bœuf charolais, gorge de porc, œufs, 4% cassis, farine, sel, 1% marc de Bourgogne ou de crème de cassis, thym, poivre, 4 épices.

Composition

Fabrication artisanale : sans arôme artificiel, sans conservateur, sans colorant

Présence possible d'allergènes : produits fabriqués dans un atelier qui utilise du gluten, des œufs, de la moutarde, du lait, des fruits à coque, du vin (sulfites)...

Conseils de préparation

Les pâtés de bœuf se dégustent en apéritif sur des toasts, en sandwich ou alors tout simplement accompagnés d'une belle salade.

Si vous conservez la verrine au réfrigérateur, il est préférable de la sortir 15 à 20 min avant de la consommer afin d'en révéler toutes les saveurs.

Sur des toasts les pâtés sèchent vite, ne les préparer pas trop longtemps en avance et conservez-les au réfrigérateur.

Conseils de conservation

A conserver à température ambiante avant ouverture ou au réfrigérateur.

A conserver au réfrigérateur entre 4 et 6°C après ouverture pendant 3 ou 4 jours.