



Pâté Pur Bœuf



4,50 € la verrine

(Pour 25 à 30 toasts ou 3 ou 4 personnes)

Composition

100% viande de bœuf charolais

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)...

Ingrédients : 87 % de bœuf de race charolaise, œufs, farine, sel, lait, poivre, thym, échalote, ail, 4 épices.

Conseils de préparation

Le pâté pur bœuf se déguste en apéritif sur des toasts, en sandwich ou alors tout simplement accompagné 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 le pâté pur bœuf sèche vite, le 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 si le tour de la terrine devient liquide).
A conserver au réfrigérateur entre 4 et 6°C après ouverture pendant 3 ou 4 jours.

