

BALIK KITCHEN – LACHSPASTETE

BY DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX *Philippe Chevrier*

Oberhalb der Weinberge im charmanten Ort Satigny bei Genf liegt die Domaine de Châteauevieux. Die renommierte Küche des meisterhaften Chefkochs Philippe Chevrier hat speziell für Sie eine BALIK Kitchen Lachspastete entwickelt.

Das Gewicht der kleinen BALIK Lachspastete liegt zwischen ca. 600 und 710 g. Jede Pastete wird dabei jeweils von Hand hergestellt und individuell verziert. Die genauen Masse betragen: ca. 30cm*7cm*8cm

Vorbestellung:

Jede Lachspastete wird aus Gründen der Qualität und Frische vom Michelin-Sterne-Team der Domaine de Châteauevieux nur auf explizite Vorbestellung gefertigt. Bis Samstagmittag eingegangene Bestellungen werden am darauf folgenden Donnerstag geliefert. Die Haltbarkeit liegt ungeöffnet bei 10 Tagen. Geöffnet sollte das Produkt innerhalb von 2 Tagen konsumiert werden. Die optimalen Lagertemperatur liegt bei ca. +4° Celsius. Wir empfehlen Ihnen, die BALIK Kitchen Lachspastete in vertikale, ca. 1cm dünne Scheiben zu schneiden und mit frischem Salat anzurichten – so geniessen Sie dieses köstliche Produkt am besten.

Inhaltsstoffe der BALIK Kitchen Lachspastete:

Produkt auf Basis von gekochtem Fisch. Lachs 50% (Norwegen), 500 gr BALIK Räucherlachs, Garnelenschwänze 19% (Black Tiger, Vietnam), **Sahne** 12%, Erbsen 6%, **Eier**, **Butter**, Pfeffer, Noilly Prat, Schalotte, Dill, **Pistazie**, Sichuanpfeffer, jodiertes Speisesalz. **Kann Spuren von Nüssen enthalten.** Mürbeteig 32% (**Weizenmehl** 57%, Schmalz 12%, **Butter** 12%, **Eier** 5%, Wasser 12%, Speisesalz 1%, Zucker 0,5%), Madeiragelee 12% (Gelatine, Wasser, Madeira), Nitritsalz für Sole (Salz, Konservierungsmittel: E 250).



BALIK KITCHEN LACHSPASTETE

ca. 2000-2200 g

BALIK Kitchen Lachspastete by Domaine de Châteauevieux, Philippe Chevrier

Bestellnr.

41120

Preis / 100 g

CHF 18.30