



2,4 kg

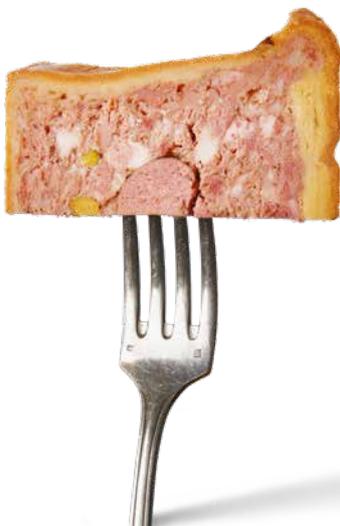


EENDENPATÉ IN KORSTDEEG

PÂTÉ DE CANARD EN CROÛTE

ONTDEK

Het perfecte huwelijk tussen patisserie en charcuterie. Een eendenpaté "rouennais" met pistaches en porto, gebakken in bladerdeeg met pure boter.



Le mariage parfait entre pâtisserie et charcuterie. Un pâté de canard en croûte "rouennais" à la pistache et au porto, cuit dans une croûte de pâte feuilletée pur beurre.

DÉCOUVREZ

INFO

Allergenen

gluten • ei • melk • noten • selderij
mosterd

INFO

Allergènes

gluten • œuf • lait • fruits à coque
céleri • moutarde

878000



scan me