

Terrine au Canard aux Cèpes & Gingembre

Terrine von der Ente mit Steinpilzen und Ingwer

Art. Nr.:	761.044
Hersteller:	Maison Papillon
Herkunft:	Frankreich / St-Jean du Bruel
Liefereinheit:	6 Dose á 130 Gramm



Verwendungshinweise

Auf frisch geröstetem Baguette oder duftendem Landbrot am besten!

Herstellerinformationen

Die Anfänge von Maison Papillon gehen auf die 50er Jahre zurück, als Mercedes Papillon, die Großmutter des heutigen Inhabers, aus Angst vor dem Franco-Regime Spanien verließ und sich in St. Jean du Bruel in Südfrankreich niederließ. In einer kleinen, gemütlichen Küche begann sie mit der Herstellung von Terrinen in kleinen Mengen. Schon bald war Maison Papillon über die Region hinaus als "Produzent von Qualität" bekannt und hat sich diesen Ruf bis heute bewahrt.

Seit jeher widersetzt sich Maison Papillon dem Diktat der Massenproduktion und distanziert sich entschieden von den Geschäften der großen Lebensmittelketten. Ihre Terrinen enthalten kein Fett, keinen Speck und keine Innereien, um die Menge zu erhöhen. Stattdessen werden die Terrinen traditionell mit dem Messer zerkleinert - nichts wird püriert. Auf diese Weise sind die einzelnen Zutaten sichtbar und die Terrinen von Maison Papillon enthalten keine versteckten Fette.

Maison Papillon produziert handwerklich unter Einhaltung der HACCP-Normen, was den Export unter der Bezeichnung "Fabriqué en Aveyron" ermöglicht. Getreu ihren Werten werden die Rezepte mit dem Messer zubereitet, wobei die französische Herkunft und die Qualität der Zutaten im Vordergrund stehen.

Von Anfang an werden die Produkte ohne Farb- und Konservierungsstoffe, ohne Laktose und ohne Mehl hergestellt. Das Know-how von Maison Papillon kultiviert den authentischen Geschmack und die Werte des Echten. In Zusammenarbeit mit einem Sternekoch hat Maison Papillon eine Reihe von Produkten entwickelt, die die verschiedensten kulinarischen Momente begleiten können: vom Aperitif bis zur improvisierten Mahlzeit oder zur gemütlichen Pause.

