Terrine de Sanglier au Cognac

Terrine mit Wildschwein und Cognac

Terrine mit Wildschwein und Cognac



Art. Nr.:	761.060
Hersteller:	Arnaud/Le Patron
Herkunft:	Frankreich / Aix sur Vienne
Liefereinheit:	12 Packungen á 0,18 Gramm

Verwendungshinweise

Auf frisch geröstetem Baguette oder duftendem Landbrot am besten!

Herstellerinformationen

In der malerischen Region Limousin im Südwesten Frankreichs entstehen die exquisiten Pasteten von Arnaud, einem Familienunternehmen, das seit seiner Gründung im Jahr 1950 die französische Tradition der Charcutière-Pasteten und -Rillettes am Leben erhält. Hier, im Herzen der Stadt Aix-sur-Vienne, hebt das Unternehmen die Kunst der Pastetenherstellung auf ein neues Niveau, indem es seine handwerklichen Wurzeln mit modernster Technologie verbindet.
Die Pasteten von Arnaud werden als gesund, natürlich und perfekt ausgewogen zwischen Fleisch, Kräutern und Gewürzen beschrieben und zeichnen sich durch ihre hohe Qualität aus. Für das Familienunternehmen ist bei der Herstellung der Pasteten nur das Beste gut genug. Verarbeitet werden ausschließlich natürliche Zutaten, ohne künstliche Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe. So ist es nicht verwunderlich, dass Arnaud sowohl HACCP- als auch ISO-zertifiziert ist.

Um allen Kundenwünschen gerecht zu werden, bietet Arnaud mehr als 30 Rezepte an, die in ganz Frankreich und im Ausland erhältlich sind. Diese sind von der französischen und lokalen Charcuterie des Limousin inspiriert. In den letzten Jahren hat das Unternehmen sein Logo und seine Etiketten modernisiert, eine harmonische Kombination aus Tradition und Moderne, die die kontinuierliche Entwicklung einer Marke widerspiegelt, die seit mehr als einem halben Jahrhundert besteht. Arnaud ist ein leuchtendes Beispiel für die Verbindung von Tradition, Handwerkskunst und modernster Technologie in der Pastetenherstellung.

Stand: 25.11.2026 13:23 Uhr