

Paterria Tartufo

Патé из индейки с итальянским трюфелем

Страна: Россия

Производитель: Paterria

Состав: филе бедра индейки, печень индейки, шампиньоны, подсолнечное масло рафинированное, яйцо куриное, трюфельное масло с кусочками черного трюфеля (оливковое масло первого, холодного отжима, сушеный черный трюфель, натуральный ароматизатор), сердцевина черного (летнего) трюфеля (1%), вода питьевая, лук, чеснок, соль пищевая, сахар, перец черный, перец душистый

Особенность: без искусственных красителей, ароматизаторов и консервантов

Вкус: нежный, сливочный, хорошо чувствуется печень индейки, при этом достаточно солёный, с небольшой и чуть заметной остротой и изысканными нюансами черного летнего трюфеля

Рекомендации по употреблению: с хлебной нарезкой или в тарталетках. В сочетании с омлетом или вареными яйцами. Просто с овощами. Может стать начинкой для блинов и пирожков. Идеально с легкими красными и розовыми винами. Охладить перед употреблением



Paterria

Патé из печени индейки

Страна: Россия

Производитель: Paterria

Состав: печень индейки (35%), мясо индейки (14%), мясо цыпленка (14%), масло сливочное м.д.ж. 82,5% (сливки пастеризованные), яйцо куриное, молоко, лук, соль пищевая, сахар, перец белый, корица, мускатный орех, антиокислитель - кислота аскорбиновая

Особенность: без искусственных красителей, ароматизаторов и консервантов

Вкус: уникальный, мягкий, пряный с выраженными оттенками печени индейки и нюансами мускатного ореха и корицы. Консистенция сливочного масла с запечённой корочкой

Рекомендации по употреблению: с хлебной нарезкой или в тарталетках. В сочетании с омлетом или вареными яйцами. Просто с овощами. Может стать начинкой для блинов и пирожков. Идеально с легкими красными и розовыми винами. Охладить перед употреблением



Paterria

Патé из печени кролика

Страна: Россия

Производитель: Paterria

Состав: печень кролика, масло сливочное м.д.ж. 82,5% (сливки пастеризованные), мясо кролика, яйцо куриное, вода питьевая, лук, соль пищевая, сахар, чеснок, пажитник, перец черный, куркума, мускатный орех, имбирь, фенхель, кардамон, тмин, гвоздика, кориандр

Особенность: без искусственных красителей, ароматизаторов и консервантов

Вкус: деликатный, нежный, приятный с оттенками натуральных сливок и печени кролика. Яркую индивидуальность придаёт пажитник в наборе специй. Консистенция сливочного масла

Рекомендации по употреблению: с хлебной нарезкой или в тарталетках. В сочетании с омлетом или вареными яйцами. Просто с овощами. Может стать начинкой для блинов и пирожков. Идеально с легкими красными и розовыми винами. Охладить перед употреблением



Paterria

Патé из утиной печени

Страна: Россия

Производитель: Paterria

Состав: печень утиная, масло сливочное м.д.ж. 82,5% (сливки пастеризованные), яйцо куриное, мясо цыпленка, вода, морковь, лук, чеснок, перец черный, соль пищевая, антиокислитель - кислота аскорбиновая

Особенность: без искусственных красителей, ароматизаторов и консервантов

Вкус: классический, насыщенный, натуральный с выраженными оттенками утиной печени и лёгким пряным акцентом. Консистенция сливочного масла с запечённой корочкой

Рекомендации по употреблению: с хлебной нарезкой или в тарталетках. В сочетании с омлетом или вареными яйцами. Просто с овощами. Может стать начинкой для блинов и пирожков. Идеально с легкими красными, розовыми и сладкими белыми винами. Охладить перед употреблением



Paterria

Патé из утиной печени с инжиром

Страна: Россия

Производитель: Paterria

Состав: печень утиная, масло сливочное м.д.ж. 82,5% (сливки пастеризованные), яйцо куриное, мясо цыпленка, вино, инжир, вода, лук, чеснок, тимьян, перец черный, соль пищевая, антиокислитель - кислота аскорбиновая

Особенность: без искусственных красителей, ароматизаторов и консервантов

Вкус: изысканный, утонченный, гармоничный с выраженными оттенками утиной печени и приятной сладостью инжира. Консистенция сливочного масла с запечённой корочкой и крупинками инжира

Рекомендации по употреблению: с хлебной нарезкой или в тарталетках. В сочетании с омлетом или вареными яйцами. Просто с овощами. Может стать начинкой для блинов и пирожков. Идеально с легкими красными, розовыми и сладкими белыми винами. Охладить перед употреблением



Paterria

Патé из цыпленка с шампиньонами

Страна: Россия

Производитель: Paterria

Состав: печень куриная, мясо цыпленка, яйцо куриное, масло сливочное 82,5% (сливки пастеризованные), грибы шампиньоны, лук, масло подсолнечное рафинированное, перец черный, перец чили, перец душистый, соль пищевая

Особенность: без искусственных красителей, ароматизаторов и консервантов

Вкус: насыщенный, натуральный, маслянистый с ярким оттенком куриной печени и аппетитными нюансами жареных грибов. Консистенция сливочного масла с вкраплениями перца и грибов

Рекомендации по употреблению: с хлебной нарезкой или в тарталетках. В сочетании с омлетом или вареными яйцами. Просто с овощами. Может стать начинкой для блинов и пирожков. Идеально с легкими красными, розовыми и сладкими белыми винами. Охладить перед употреблением



Paterria

Патé из цыпленка с водорослями нори

Страна: Россия

Производитель: Paterria

Состав: печень куриная, мясо цыпленка, яйцо куриное, масло сливочное мдж 82,5% (сливки пастеризованные), лук, масло подсолнечное рафинированное, чернослив, морские водоросли нори, перец черный, перец чили, соль пищевая

Особенность: без искусственных красителей, ароматизаторов и консервантов

Вкус: интересный с ярко-выраженным с оттенком куриной печени и тонкими экзотическими морскими нюансами водорослей нори. Консистенция сливочного масла

Рекомендации по употреблению: с хлебной нарезкой или в тарталетках. В сочетании с омлетом или вареными яйцами. Просто с овощами. Может стать начинкой для блинов и пирожков. Идеально с розовыми и сладкими белыми винами. Охладить перед употреблением



PATERRIA

Идеальный паштет от производителя

Яркие вкусы и легкая текстура Пате Paterria - то, что не оставит Вас равнодушными!

Компания PATERRIA – является производителем крафтовых паштетов, которые отличаются более высоким качеством, насыщенным вкусом и натуральными ингредиентами.

В 2014 году, в центре Ростова-на-Дону появилось авторское кафе «БАГЕТ&ПАШТЕТ». «БАГЕТ&ПАШТЕТ» начал работать и как дегустационная площадка для тестирования рецептов нового продукта — это линейка разнообразных деликатесов, включая фирменные паштеты.

Именно гости кафе «БАГЕТ&ПАШТЕТ» стали дегустаторами производимого продукта, они помогли сформировать ассортимент, отредактировать рецепты и добиться лучшего вкуса производимых паштетов. Паштеты назвали — ПАТЕ. Потому что паштетом сейчас называют продукт, который чаще всего, ничего общего не имеет с утонченным деликатесом. В ассортименте представлены именно мясные деликатесы, из печени и мяса утки, индейки, цыпленка и кролика.

В 2017 году была открыта линия по производству ПАТЕ, оснащенная современным технологичным оборудованием и появилось название бренда «PATERRIA».