



ASSORTIMENT
patés en méditerranéennes productes



EEN BOEK

VOL LEKKERS





PATÉS

Smaken verschillen. Dat geldt ook zeker voor patés. Waar de één van een grove wildpaté houdt, zoekt de ander liever iets zoetigs met een fijne structuur.

Met een assortiment van meer dan 80 patés kunnen we wel stellen dat er voor elke paté-liefhebber een geschikte smaakvariant te vinden is.

Naast de reeds bekende patés hebben we een aantal verrassende smaakvarianties. Wat dacht je bijvoorbeeld van een paté met pulled pork, of met dadel en hazelnoot?




Met deze special willen we je niet alleen het assortiment laten zien, maar hopen we je ook te inspireren op het gebied van presentatie en toepassingen. Want dat paté een enorm veelzijdig product is, is één ding dat zeker is...



MEDITERRANE PRODUCTEN

Van vijgenchutney tot leccino olijfjes en van tapenade tricolore tot cipolla balsamico: met onze Mediterrane producten kun je nog lekker lang nazomeren. En ze misstaan zeker niet op die heerlijke borrelplank!

Inhoudsopgave

- 6 PATÉS MET VLEESWAREN 
- 8 GROVE PATÉS
- 16 WILDPATÉS 
- 18 FIJNE PATÉS
- 22 PATÉS MET DRANK 
- 24 SEIZOENS- & THEMAPATÉS
- 32 MEDITERRANE PRODUCTEN
- 34 INDEX

 SFEERFOTO





1



2



3



4



5



1 SCHWARZWALDER PATÉ | P. 13

2 IBERICOPATÉ | P. 10

3 ARDEENSE PATÉ MET GEROOKT SPEK | P. 12



PATÉS MET VLEESWAREN

4 ARDENNERPATÉ | P. 10

5 APPELPATÉ MET SPEKJES | P. 29



Beauberrypaté
P. 14





Kalkoenpaté met rozijnen
P. 11

Paté des Indes
P. 10



GROVE PATÉS

De mooie en vaak diverse structuur van een grove paté is wat ons betreft zonde om niet te laten zien aan de consument. Wij adviseren dan ook om de paté aangesneden te verkopen. Zo kan de consument zien wat hij of zij koopt. Het is dus een goede tip om bij elke nieuwe schaal alvast een eerste plak uit de paté te snijden.



ARDENNERPATÉ

boerenpaté

1700 gr | grof
250125



AKROPOLISPATÉ

rode paprika en olijven

1700 gr | grof
250126



PATÉ DES INDES

Indische kruiden

1700 gr | grof
250133



PEPERPATÉ GROF

groene peper

1700 gr | grof
250138



IBERICOPATÉ

jamon iberico

1700 gr | grof
250142



BOURGONDISCHE PATÉ

boerenpaté volgens
bourgondisch recept

1800 gr | grof
250003



GRIEKSE PATÉ

rode en groene paprika,
peperbollen en olijven

1800 gr | grof
250006



PATÉ DI NAPOLI

tomaat en mediterrane
kruiden

1800 gr | grof
250007



KNOFLOOKPATÉ

knoflook

1800 gr | grof
250008



UIENCONFIJT PATÉ

gezoete uienconfijjt

1800 gr | grof
250011



4-NOTENPATÉ

hazelnoot, walnoot,
amandel en kokosnoot

1800 gr | grof
250012



EENDENPATÉ SINAAS

smeerbaar met 30% eend
en sinaasappel

2000 gr | grof
250094



EVERZWIJNPASTEI

smeerbaar met 30%
everzwijn

2000 gr | grof
250086



APPELPATÉ CALVADOS NORMANDIË

smeerbaar met appel en
calvados

2000 gr | grof
250100



KALKOENPATÉ MET ROZIJNEN

smeerbaar met 40%
kalkoen en rozijnen

2000 gr | grof
250103



PARELHOEN PASTEI

smeerbaar met 40%
parelhoen

2000 gr | grof
250101



PERENPATÉ

peer

1800 gr | grof
250051



PALERMOPATÉ

paprika

2000 gr | grof
250105



BOERENPATÉ AJUIN

smeerbare grove paté
met ui

2000 gr | grof
250090



EENDENPATÉ MET PISTACHE EN PORT

40% eend, port en pistache

2000 gr | grof
250092



GEVOGELPATÉ DRAGON

20% kalkoen, dragon

2000 gr | grof
250093



STRUISVOGELPATÉ

20% struisvogel, knoflook

2000 gr | grof
250096



ARDEENSE PATÉ GEROOKT SPEK

groeve ardennerpaté met
mager gerookt spek

2000 gr | grof
250098



KONIJNENPATÉ HAZELNOOT

30% konijn, 6% hazelnoten

2000 gr | grof
250099



KONIJNENPATÉ ABDIJBIER

30% konijn met abdijbier
'La Ramee'

2000 gr | grof
250104



KONIJNENPATÉ PRUIMEN

paprika

2000 gr | grof
250106



SCHWARZWALDER PATÉ

10% schwarzwalderschinken

1800 gr | grof
250021



PATÉ ABDIJ VAN OUDENBURG

klassieke receptuur van
abdij van Oudenburg

1800 gr | grof
250022



POMODORIPATÉ

zongedroogde tomaat

1700 gr | half grof
250131



PATÉ MET BOS- PADDENSTOELEN

boschampignons

1700 gr | half grof
250132



KASTANJE- HAZELNOOTPATÉ

kastanje en hazelnoot

1700 gr | half grof
250135



APFELSTRUDEL- PATÉ

appel, rozijn en kaneel

1700 gr | half grof
250139



PRUIMEN- HAZELNOOTPATÉ

pruimen, hazelnoot
en honing

1700 gr | half grof
250140



AMARETTO- AMANDELPATÉ

amandel en amaretto

1700 gr | half grof
250141



BEAUBERRYPATÉ

peer en veenbessen

1800 gr | half grof
250050



PATÉ DU CHEF

snijvaste, smeerbare
boerenpâté

1800 gr | half grof
250054



PATÉ DU CHEF ABDIJBIER

abtjebier

1800 gr | half grof
250055

ONTSTAAN VAN PATÉ

Oorspronkelijk is paté de Franse benaming voor producten waarin lever wordt gebruikt. De naam heeft dezelfde oorsprong als het Nederlandse pastei. Lever is erg bederfelijk, en door dit te verwerken als een paté werd de houdbaarheid stukken langer. De klassieke methode is het malen van de lever, en dit vermengen met vlees of spek. Vervolgens worden daar de overige ingrediënten, zoals bijvoorbeeld room, aan toegevoegd. Hierna wordt het, onder lage temperatuur, au bain marie in de oven gebakken. Doordat het vlees op een lage temperatuur wordt gebakken komt het overtollige vet vrij, en dit vet dient dan weer als afdichting voor de paté. Doordat de paté luchtdicht is afgesloten, blijft het langer houdbaar.

Hoe verser de grondstoffen, hoe beter de uiteindelijke smaak zal zijn. Een goede paté bestaat uit vlees, lever, vocht (bijvoorbeeld room) en uiteraard de overige ingrediënten zoals vruchten, groenten of specifieke kruiden.



Pâté du Chef
P. 14

Groene pesto
P. 32

Ibericopâté
P. 10



1 KONIJNPATÉ
MET PRUIJEN | P. 13

2 HAZENPASTEI | P. 26

3 LAMSTERRINE
MET WITTE WIJN | P. 27



WILDPATÉS

4 GANZENPATÉ
MET APPEL EN ROZIJN | P. 20

5 KWARTELMOUSSE | P. 21



*Eendermousse met
pistache en port*
P. 21





Room Supreme pâté
P. 20

Appelpaté Calvados
P. 21



FIJNE PATÉS

Een fijne paté heeft, naast het vertrouwde beleg voor op de boterham, nog tal van andere toepassingsmogelijkheden. Zo kun je heel eenvoudig amuses van fijne paté maken. Bijvoorbeeld door een spuitzak te vullen met paté en hier toefjes van te maken op een amuselepel. Of draai met natte handen bolletjes van blokjes paté en rol deze door gehakte pistacheenootjes. Als dat er niet feestelijk uitziet...



ROOM SUPREME PATÉ

roompaté

1700 gr | fijn
250127



CRANBERRYPATÉ

veenbessen

1700 gr | fijn
250128



PEPER-CRÈMPATÉ

groene peper

1700 gr | fijn
250129



CANARD AU PORTPATÉ

eendenlever met port

1700 gr | fijn
250130



GANZENPATÉ MET APPEL EN ROZIJN

gans, appel en rozijn

1700 gr | fijn
250134



KNOFLOOK-CRÈMPATÉ

knoflook

1700 gr | fijn
250136



FORESTIERPATÉ

champignon

1700 gr | fijn
250137



ROQUEFORT PEERPATÉ

peer en roquefort

1700 gr | fijn
250146



APPEL CALVADOSPATÉ

appel en calvados

1700 gr | fijn
250145



ANANASPATÉ

ananas

1800 gr | fijn
250005



KWARTELMOUSSE

met 30% kwartel

1800 gr | fijn
250089



SMEERBARE ROOMPATÉ

snijvaste en smeerbare
roompaté

1800 gr | fijn
250052



ROOMPATÉ MET APPEL

appel

1800 gr | fijn
250053



EENDENMOUSSE PISTACHE/PORT

30% eend met pistache en
port

1800 gr | fijn
250107



TUINKRUIDEN- PATÉ

fijne tuinkruiden

1800 gr | fijn
250004



CRANBERRYPATÉ LUXE

smeuïge paté met rode
besjes

1800 gr | fijn
250001



1 MOUSSE DE CANARD MUSCADET | P. 27

2 PATÉ DU CHEF ABDIJBIER | P. 14

3 PATÉ MET PORT & VIJGENCONFIJT | P. 29



ATÉS MET DRANK

4 BEAUJOLAISPATÉ | P. 30

5 NOVELLOPATÉ | P. 27



*Bisonpaté
met veenbes*
P. 26





Novellopaté
P. 27

Deer-honingpaté
P. 28



SEIZOENS PATÉS

Deze patés zijn niet het gehele jaar rond verkrijgbaar, omdat ze bijzondere ingrediënten, zoals bijvoorbeeld wild, bevatten. Dat maakt deze patés juist nóg specialer. De meeste patés zijn grof van structuur, maar stuk voor stuk zijn ze goed te smeren.



THEMAPATÉS

Deze fijn tot grove patés hebben bijzonder smaakcombinaties. De verkrijgbaarheid van deze varianten zijn verdeeld in themaweken over het jaar heen of in overleg. Vraag naar meer informatie bij je vertegenwoordiger.



PATÉ VAN HET HUIS MET COGNAC

smeerbaar met
champignon en cognac

oktober t/m februari
2000 gr | grof
250102



PATRIJSPATÉ

smeerbaar met 30% patrijs

september t/m februari
2000 gr | grof
250095



REEBOKPASTEI

smeerbaar met 30% reebok

oktober t/m februari
2000 gr | grof
250088



FAZANTPASTEI

smeerbaar met 30% fazant

oktober t/m februari
2000 gr | grof
250085



MOUSSE DE CANARD MUSCADET

eendenlever met muscadet
en peer

oktober t/m december
1800 gr | fijn
250058



HAZENPASTEI

smeerbaar met 30% haas

oktober t/m februari
2000 gr | grof
250087



BIZONPATÉ VEENBES

smeerbaar met 30% bizon
en veenbessen

oktober t/m januari
2000 gr | grof
250091



NOVELLOPATÉ

paté met rode wijn

THEMA
1700 gr | half grof
250143



ASPERGEPASTEI

smeerbaar met groene asperges

THEMA
1800 gr | half grof
250063



LAMSTERRINE MET WITTE WIJN

smeerbaar met 40% lam, champignon en witte wijn

THEMA
2000 gr | grof
250097



SPECULAASPATÉ

paté met speculaaskruiden

THEMA
1700 gr | fijn
250144

AANSNIJDEN EN VERPAKKEN VAN PATÉ

Het verkopen van paté is op zich al een kunst apart, dat begint met het aansnijden van de paté. Het beste is om met een scherp (paté)mes eerst een dunne plak te verwijderen. Daardoor ontstaat er een snijspiegel. De volgende plak is dan gemakkelijker te snijden. Dek de patébak nooit af met een folie. De kans bestaat dat de paté 'stikt' en daardoor verzuurt. Paté is erg gevoelig voor smaakoverdracht. Let vooral bij patés met kaas op dat je netjes te werk gaat, zodat de rest van de paté qua smaak niet beïnvloed wordt.

Je kunt het beste de paté meegeven op een vleeswarenschaaltje. Er zijn ook speciale patéschaaltjes verkrijgbaar. Leg op de plek een tussenlegger. Verpak de paté in een hersluitbaar vleeswarenzakje of een papieren zak. Vacuüm kan natuurlijk ook. Op hetzelfde schaalteje en niet te lang vacumeren gaat prima.

PRESENTATIE

Wil je af van de klassieke brood & paté combinatie? Presenteer een wat zoetere paté dan eens in schuitjes van witlofbladjes. Je kunt ook lolly's van paté maken. Draai met natte handen bolletjes van blokjes paté en steek hier een lollystokje in. Voeg daar wat cranberrysaus erbij en je hebt een voorgerecht dat in een restaurant niet zou misstaan. Ook kun je eenvoudig hapjes maken door toefjes fijne paté vanuit een spuitzak op een toastje te doen. Garneer dit af met bijvoorbeeld een blauwe bes, een half ringetje rode ui of bieten-cress.





PATÉ PARMEZAN

met Parmezaanse kaas

THEMA
1800 gr | grof
250010



WITLOF/ CRÈMPATÉ

crèmpaté met witlof

THEMA
1800 gr | fijn
250016



LAMSPATÉ ROZEMARIJN

24% lamsvlees, knoflook en
rozemarijn

THEMA
1800 gr | grof
250014



PATÉ DADEL EN HAZELNOOT

met dadel en hazelnoot

THEMA
1800 gr | grof
250024



PEER/HONINGPATÉ

met peer en honing

THEMA
1800 gr | grof
250023



GANDAHAMPATÉ

met gandaham

THEMA
1800 gr | grof
250009



PATÉ TRUFFEL & KASTANJE

met truffel en kastanje

THEMA
1800 gr | half grof
250060



WITLOFPATÉ

met witlof

THEMA
1800 gr | grof
250062



HONINGPATÉ

met honing

THEMA
1800 gr | fijn
250017



APPELPATÉ MET SPEKJES

met appel en krokant
gebakken spekjes

THEMA
1800 gr | fijn
250025



PATÉ SERRANO MET MELOEN

met stukjes serranoham en
meloen

THEMA
1800 gr | fijn
250015



PATÉ MANGOCONFIJT

met mangoconfijt

THEMA
1800 gr | fijn
250018



PEPPADEWPATÉ

met peppadew

THEMA
1800 gr | fijn
250019



PATÉ MET PORT & VIJGENCONFIJT

met zoete vijgenconfijt en
port

THEMA
1800 gr | fijn
250020

NIEUWE PRESENTATIESCHALEN

In het vierde kwartaal van 2018 kunnen we, naast de huidige terrines, onze patés ook in nieuwe presentatieschalen uitleveren. Deze schalen hebben wij speciaal laten ontwikkelen. Het betreft een lange vlakke schaal van hard porselein, waardoor de paté eenvoudig te verwerken is. De paté aansnijden en er mooie plakken van snijden is voortaan een fluitje van een cent.





BEAUJOLAIS PRIMEUR

beaujolais primeur

THEMA
1800 gr | grof
250013



PATÉ MET FETA EN ZONGEDROGDE TOMAAT

met feta en zongedroogde
tomaatjes

THEMA
1800 gr | fijn
250002



PATÉ MET PISTACHE EN HONING

met pistache, honing en
een vleugje lavendel

THEMA
1800 gr | fijn
250026



PATÉ MET BRIE, NOOTJES & HONING

met brie, nootjes, honing
en port

THEMA
1800 gr | fijn
250027



SMOKEY PULLED PORK PATÉ

met pulled pork en smokey
BBQ kruiding

THEMA
1800 gr | fijn
250028



PATÉ MET KALKOEN EN CITRUS

frisse paté met kalkoen,
citrus en gember

THEMA
1800 gr | fijn
250029



ABRIKOZENPATÉ

crèmepaté met stukjes
abrikoos

THEMA
1800 gr | fijn
250030



*Pâté met port
en vijgenconfijt*

← P. 29

*Vijgen-pruimen
chutney*

← P. 32

*Pâté
mangoconfijt*

← P. 29



DELICADIP

spread van oude kaas,
kruiden en knoflook

1000 gr | 550015



VIJGEN- PRUIMENCHUTNEY

heerlijk voor bij de paté of
kaasplank

1000 gr | 550014



GROENE OLIJVEN MET KNOFLOOK

knapperige groene olijven
in een kruidenolie met
knoflook

1500 gr | 550003



ZOETE OLIJVEN MET KNOFLOOK EN PEPER

groene olijven in een zoet-
zure dressing met rode
peper en knoflookschijfjes

1500 gr | 550004



LECCINO OLIJFJES

kleine Leccino olijven in
een kruidenmarinade met
chilipeper en kumquats

1500 gr | 550005



HONING-MOSTERD OLIJVEN

groene olijven in een zoet-
zure dressing van honing
en mosterd

1500 gr | 550002



COCKTAIL OLIJVEN

Heerlijke mix van olijven
met cornichons

1500 gr | 550017



PROVENÇAALSE OLIJVEN

met citrus, provençaalse
kruiden, balsamico en
lavendeltopjes.

1500 gr | 550023



PEPPERSWEET

zoete mild-pittige pepertjes
gevuld met roomkaas

1000 gr | 550006



GROENE PESTO

verse pesto van basilicum,
olijfolie, kaas en
pijnboompitten

1000 gr | 550007



TAPENADE ZONTOMAAT

tapenade van zontomaat,
kappertjes, cashewnoten
en pijnboompitten

1000 gr | 550012



TAPENADE TRICOLERE

tapenade van tomaat,
noten, olijven, kaas en
groene kruiden

1000 gr | 550011



TAPENADE MEDITERANEE

tapenade van groene en
zwarte olijven, tomaat en
diverse noten

1000 gr | 550009



TAPENADE FORMAGGIO

tapenade van tomaat,
kaas, zwarte olijven,
kappertjes en cashewnoten

1000 gr | 550008



TAPENADE NOTEN

tapenade van diverse
noten met stukjes olijf en
tomaat

1000 gr | 550010



TOMAAJTJES DU SOLEIL

halfgedroogde tomaatjes,
ingelegd met kruiden en
olie

1000 gr | 550016



CIPOLLA BALSAMICO

in balsamico gemarineerde
uien

1000 gr | 550019



KAASSPREAD MET PESTO

oude kaas in pesto dressing

1000 gr | 550024



VIJGJES IN PORTSIROOP

kleine vijgjes in een siroop
van portwijn met kruiden
en specerijen

1000 gr | 550013

*product**gewicht**structuur**verrijgbaarheid**artikelnummer*
pagina

4-NOTENPATÉ	1800 GR	GROF	JAAR	250012	11
ABRIKOZENPATÉ	1800 GR	FIJN	THEMA	250030	30
AKROPOLISPATÉ	1700 GR	GROF	JAAR	250126	10
AMARETTO-AMANDELPATÉ	1700 GR	HALF GROF	JAAR	250141	14
ANANASPATÉ	1800 GR	FIJN	JAAR	250005	21
APFELSTRUDELPATÉ	1700 GR	HALF GROF	JAAR	250139	13
APPEL-CALVADOSPATÉ	1700 GR	FIJN	JAAR	250145	21
APPELPATÉ CALVADOS NORMANDIË	2000 GR	GROF	JAAR	250100	11
APPELPATÉ MET SPEKJES	1800 GR	FIJN	THEMA	250025	29
ARDEENSE PATÉ GEROOKT SPEK	2000 GR	GROF	JAAR	250098	12
ARDENNERPATÉ	1700 GR	GROF	JAAR	250125	10
ASPERGEPASTEI	2000 GR	HALF GROF	THEMA	250063	27
BEAUBERRYPATÉ	1800 GR	HALF GROF	JAAR	250050	14
BEAUJOLAIS PRIMEUR	1800 GR	GROF	THEMA	250013	30
BIZONPATÉ VEENBES	2000 GR	GROF	OKT-JAN	250091	26
BOERENPATÉ AJUIN	2000 GR	GROF	JAAR	250090	12
BOURGONDISCHE PATÉ	1800 GR	GROF	JAAR	250003	10
CANARD AU PORTPATÉ	1700 GR	FIJN	JAAR	250130	20
CRANBERRYPATÉ	1700 GR	FIJN	JAAR	250128	20
CRANBERRYPATÉ LUXE	1800 GR	FIJN	JAAR	250001	21
EENDENMOUSSE PISTACHE/PORT	1800 GR	FIJN	JAAR	250107	21
EENDENPATÉ MET PISTACHE EN PORT	2000 GR	GROF	JAAR	250092	12
EENDENPATÉ SINAAS	2000 GR	GROF	JAAR	250094	11
EVERZWIJNPASTEI	2000 GR	GROF	JAAR	250086	11
FAZANTPASTEI	2000 GR	GROF	OKT-FEB	250085	26
FORESTIERPATÉ	1700 GR	FIJN	JAAR	250137	20
GANDAHAMPATÉ	1800 GR	GROF	THEMA	250009	28
GANZENPATÉ APPEL EN ROZIJN	1700 GR	FIJN	JAAR	250134	20
GEVOGELTEPATÉ DRAGON	2000 GR	GROF	JAAR	250093	12
GRIEKSE PATÉ	1800 GR	GROF	JAAR	250006	10
HAZENPASTEI	2000 GR	GROF	OKT-FEB	250087	26
HONINGPATÉ	1800 GR	FIJN	THEMA	250017	29
IBERICOPATÉ	1700 GR	GROF	JAAR	250142	10
KALKOENPATÉ MET ROZIJNEN	2000 GR	GROF	JAAR	250103	11
KASTANJE-HAZELNOOTPATÉ	1700 GR	HALF GROF	JAAR	250135	13
KNOFLOOK-CRÈMEPATÉ	1700 GR	FIJN	JAAR	250136	20
KNOFLOOKPATÉ GROF	1800 GR	GROF	JAAR	250008	11
KONIJNENPATÉ ABDIJBIER	2000 GR	GROF	JAAR	250104	13
KONIJNENPATÉ HAZELNOOT	2000 GR	GROF	JAAR	250099	12
KONIJNENPATÉ PRUIIMEN	2000 GR	GROF	JAAR	250106	13
KWARTELMOUSSE	1800 GR	FIJN	JAAR	250089	21
LAMSPATÉ ROZEMARIJN	1800 GR	GROF	THEMA	250014	28
LAMSTERRINE WITTE WIJN	2000 GR	GROF	THEMA	250097	27
MOUSSE DE CANARD MUSCADET	1800 GR	FIJN	OKT-DEC	250058	27
NOVELLOPATÉ	1700 GR	HALF GROF	THEMA	250143	27
PALERMOPATÉ	2000 GR	GROF	JAAR	250105	12
PARELHOENPASTEI	2000 GR	GROF	JAAR	250101	11
PATÉ ABDIJ VAN OUDENBURG	1800 GR	GROF	JAAR	250022	13
PATÉ DADEL EN HAZELNOOT	1800 GR	GROF	THEMA	250024	28
PATÉ DES INDES	1700 GR	GROF	JAAR	250133	10
PATÉ DI NAPOLI	1800 GR	GROF	JAAR	250007	10
PATÉ DU CHEF	1800 GR	HALF GROF	JAAR	250054	14
PATÉ DU CHEF ABDIJBIER	1800 GR	HALF GROF	JAAR	250055	14
PATÉ MANGOCONFIJT	1800 GR	FIJN	THEMA	250018	29
PATÉ MET BOSPADDENSTOELEN	1700 GR	HALF GROF	JAAR	250132	13
PATÉ MET BRIE, NOOTJES EN HONING	1800 GR	FIJN	THEMA	250027	30

<i>product</i>	<i>gewicht</i>	<i>structuur</i>	<i>verrijgbaarheid</i>	<i>artikelnummer</i>	<i>pagina</i>
PATÉ MET FETA EN ZONGEDROOGDE TOMAAT	1800 GR	FIJN	THEMA	250002	30
PATÉ MET KALCOEN EN CITRUS	1800 GR	FIJN	THEMA	250029	30
PATÉ MET PISTACHE EN HONING	1800 GR	FIJN	THEMA	250026	30
PATÉ MET PORT EN VIJGENCONFIJT	1800 GR	FIJN	THEMA	250020	29
PATÉ PARMEZAN	1800 GR	GROF	THEMA	250010	28
PATÉ SERRANO MET MELOEN	1800 GR	FIJN	THEMA	250015	29
PATÉ TRUFFEL EN KASTANJE	1800 GR	HALF GROF	THEMA	250060	28
PATÉ VAN HET HUIS MET COGNAC	2000 GR	GROF	JAAR	250102	26
PATRIJSPATÉ	2000 GR	GROF	SEPT-FEB	250095	26
PEER-HONINGPATÉ	1800 GR	GROF	THEMA	250023	28
PEPER-CRÈMEPATÉ	1700 GR	FIJN	JAAR	250129	20
PEPERPATÉ GROF	1700 GR	GROF	JAAR	250138	10
PEPPADEWPATÉ	1800 GR	FIJN	THEMA	250019	29
PERENPATÉ	1800 GR	GROF	JAAR	250051	12
POMODORIPATÉ	1700 GR	HALF GROF	JAAR	250131	13
PRUIIMEN-HAZELNOOTPATÉ	1700 GR	HALF GROF	JAAR	250140	14
REEBOKPASTEI	2000 GR	GROF	OKT-FEB	250088	26
ROOM SUPREME PATÉ	1700 GR	FIJN	JAAR	250127	20
ROOMPATÉ MET APPEL	1800 GR	FIJN	JAAR	250053	21
ROOMPATÉ MET MANGO EN PASSIEVRUCHT	1800 GR	FIJN	THEMA	250057	31
ROQUEFORT-PEERPATÉ	1700 GR	FIJN	JAAR	250146	20
SCHWARZWALDERPATÉ	1800 GR	GROF	JAAR	250021	13
SMEERBARE ROOMPATÉ	1800 GR	FIJN	JAAR	250052	21
SMOKEY PULLED PORK PATÉ	1800 GR	FIJN	THEMA	250028	30
SPECULAASPATÉ	1700 GR	FIJN	NOV-DEC	250144	27
STRUISVOGELPATÉ	2000 GR	GROF	JAAR	250096	12
TUINKRUIDENPATÉ	1800 GR	FIJN	JAAR	250004	21
UIENCONFIJTPATÉ	1800 GR	GROF	JAAR	250011	11
WITLOF CRÈMEPATÉ	1800 GR	FIJN	THEMA	250016	28
WITLOFPATÉ	1800 GR	GROF	THEMA	250062	28

mediterrane producten

CIPOLLA BALSAMICO	1000 GR	-	JAAR	550019	33
COCKTAILOLIJJEN	1500 GR	-	JAAR	550017	32
DELICADIP	1000 GR	-	JAAR	550015	32
GROENE OLIJVEN MET KNOFLOOK	1500 GR	-	JAAR	550003	32
GROENE PESTO	1000 GR	-	JAAR	550007	32
HONING-MOSTERDOLIJJEN	1500 GR	-	JAAR	550002	32
KAASSPREAD MET PESTO	1000 GR	-	JAAR	550024	33
LECCINO OLIJFJES	1500 GR	-	JAAR	550005	32
PEPPERSWEET	1000 GR	-	JAAR	550006	32
PROVENÇAALSE OLIJVEN	1500 GR	-	JAAR	550023	32
TAPENADE FORMAGGIO	1000 GR	-	JAAR	550008	33
TAPENADE MEDITERANEE	1000 GR	-	JAAR	550009	33
TAPENADE NOTEN	1000 GR	-	JAAR	550010	33
TAPENADE TRICOLORE	1000 GR	-	JAAR	550011	33
TAPENADE ZONTOMAAT	1000 GR	-	JAAR	550012	33
TOMAATJES DU SOLEIL	1000 GR	-	JAAR	550016	33
VIJGEN-PRUIIMENCHUTNEY	1000 GR	-	JAAR	550014	32
VIJGJES IN PORTSIROOP	1000 GR	-	JAAR	550013	33
ZOETE OLIJVEN	1500 GR	-	JAAR	550004	32



www.leschanterels.com
info@leschanterels.com
tel: +31 6 25 21 79 36