

De Spiegeleire Wildbrochure 2016





Inhoud

INHOUD

WILDPATÉS 1

Paté van wildzwijn	1
Paté van ree	1
Paté van haas	2
Paté van fazant	2
Paté van wildzwijn met veenbessen	2

WILDSPECIALITEITEN 3

Terrine van wildzwijn	3
Terrine van ree	3
Terrine van haas	4
Terrine van fazant	4

TUNNELVORM 5

Paté van wildzwijn	5
Paté van ree	5
Paté van haas	6
Paté van fazant	6
Paté van wildzwijn met veenbessen	6

PATÉ EN CROÛTE 7

NIEUW Paté van wildzwijn	7
---------------------------------------	---

CONSUMENTENVERPAKKINGEN 8

Trio van wildpatés	8
Taart van 3 wildpatés	8

Onze wildproducten zijn verkrijgbaar in de uitleverweken 36 t/m 52.
De Spiegeleire nv behoudt zich het recht voor dit aanbod op ieder moment te wijzigen.





Wild PATÉS



106 / GROF

Paté van wildzwijn

De marcassinpaté wordt gemaakt op basis van stukken vlees, gehuld in een smeugige context. Het uitgekend boeket exotische kruiden, alsook de zorgvuldig geselecteerde Franse rode wijn dragen bij tot zijn aparte smaak, eigen aan wildpaté.



107 / GROF

Paté van haas

De haaspaté is een grove wildpaté, gemaakt op basis van vers, gemarineerd hazenvlees. Ter versnapering werd een handvol hazelnoten toegevoegd. Ook hier werd voor de marinade voor een belegen Franse rode wijn gekozen.



108 / GROF

Paté van fazant

Deze paté is een grove wildpaté, gemaakt op basis van vers fazantenvlees, vooraf gemarineerd in een heerlijke witte wijn. Hij is bijzonder verfijnd van smaak en een ware blikvanger in de koeltoonbank.



125 / GROF

Paté van ree

De reepaté is een grove wildpaté, gemaakt op basis van vers, gemarineerd reevlees. De geraffineerde Armagnac zorgt voor een evenwichtige smaak.



358 / GROF

Paté van wildzwijn met veenbessen

Het uitgekend boeket kruiden, alsook de zorgvuldig geselecteerde rode wijn dragen bij tot de aparte smaak van deze grove paté. Door toevoeging van veenbessen, krijgt deze wildpaté een zoete fruitige toets en geven deze rode besjes de paté een feestelijk tintje.

Met het wildseizoen voor de deur, stellen we graag onze overheerlijke wildpatés voor. Deze patés zijn, net zoals onze andere patés, op ambachtelijke wijze bereid en gebakken. We maken voor onze wildpatés gebruik van eersteklas wild, gemarineerd en op smaak gebracht met een unieke kruidenmelange. Deze patés zorgen voor het perfecte wildfeestje!

Afgebeelde verpakkingen:

- (192) **Witte porseleinen schaal:**
Gewicht per stuk: **2,600 kg** (1 st./karton) MET STATIEGELD
- (194) **Gastro terrine XXL:**
Gewicht per stuk: **4,700 kg** (1 st./karton) MET STATIEGELD
Eveneens verkrijgbaar in de door u gewenste verpakking.

Wild SPECIALITEITEN



470 / GROF

Terrine van wildzwijn

Gewicht per stuk: 1,700 kg (3 st./karton)

De terrine van wildzwijn hebben we verrijkt met een zorgvuldig geselecteerde Franse rode wijn.



471 / GROF

Terrine van haas

Gewicht per stuk: 1,700 kg (3 st./karton)

De terrine van haas hebben we verrijkt met pistachenoten en geselecteerde specerijen.



472 / GROF

Terrine van fazant

Gewicht per stuk: 1,700 kg (3 st./karton)

De terrine van fazant hebben we verrijkt met een heerlijke streeklikeur en geselecteerde bospaddestoelen.



473 / GROF

Terrine van ree

Gewicht per stuk: 1,700 kg (3 st./karton)

De terrine van ree hebben we verrijkt met een zorgvuldig geselecteerde Franse rode wijn en specerijen.



Konfijten

Gewicht per stuk: 0,750 kg (30 zakjes konfijt van 25 g)

700 459 **Uienkonfijt**
701 459 **Cranberrykonfijt**
702 459 **Mandarijkonfijt**

Het grote verschil tussen een wildpaté en wildterrine zit vooral in de structuur en het gebruiksmoment. Bij een terrine wordt algemeen meer gewerkt met grotere stukken wildvlees t.o.v. de gewone wildpaté.

Waar wildpaté door zijn verfijnde structuur meer gebruikt zal worden als heerlijk broodbeleg, wordt de wildterrine meer gebruikt als delicatess bij een goed glas wijn en een stevig stuk stokbrood, op de Franse Bourgondische wijze zeg maar of als heerlijk voorgerecht bij een prachtig diner.

De terrines van wild zijn uitsluitend verkrijgbaar in deze verpakking: (306) **Zwart smal kunstof bakje:**

Gewicht per stuk: **1,700 kg** (3 st./karton)



Tunnel

TUNNELVORM



106 / GROF

Paté van wildzwijn

De marcassinpaté wordt gemaakt op basis van stukken vlees, gehuld in een smeugige context. Het uitgekiend boeket exotische kruiden, alsook de zorgvuldig geselecteerde Franse rode wijn dragen bij tot zijn aparte smaak, eigen aan wildpaté.



107 / GROF

Paté van haas

De haaspaté is een grove wildpaté, gemaakt op basis van vers, gemarineerd hazenvlees. Ter versnapering werd een handvol hazelnoten toegevoegd. Ook hier werd voor de marinade voor een belegen Franse rode wijn gekozen.



108 / GROF

Paté van fazant

Deze paté is een grove wildpaté, gemaakt op basis van vers fazantenvlees, vooraf gemarineerd in een heerlijk witte wijn. Hij is bijzonder verfijnd van smaak en een ware blikvanger in de koeltoonbank.



125 / GROF

Paté van ree

De reepaté is een grove wildpaté, gemaakt op basis van vers, gemarineerd reevlees. De geraffineerde Armagnac werkt de smaak evenwichtig af.



358 / GROF

Paté van wildzwijn met veenbessen

Het uitgekiend boeket kruiden, alsook de zorgvuldig geselecteerde rode wijn dragen bij tot de aparte smaak van deze grove paté. Door toevoeging van veenbessen, krijgt deze wildpaté een zoete fruitige toets en geven deze rode besjes de paté een feestelijk tintje.

Afgebeelde verpakkingen:
(024) **Half tunneltje met goudfolie:**
Gewicht per stuk: 0,500 kg (4 st./karton)
(025) **Tunneltje met goudfolie:**
Gewicht per stuk: 1,000 kg (2 st./karton)

En crouûte EN CROÛTE



NIEUW

106 055 / GROF

Paté van wildzwijn

Gewicht per stuk: 1,100 kg (2 st./karton)

De marcassinpâté wordt gemaakt op basis van stukken vlees, gehuld in een smeuvige context. Het uitgekiend boeket exotische kruiden, alsook de zorgvuldig geselecteerde Franse rode wijn dragen bij tot zijn aparte smaak, eigen aan wildpaté.



NIEUW

106 156 / GROF

Paté van wildzwijn

Gewicht per stuk: 0,450 kg (5 st./karton)

De marcassinpâté wordt gemaakt op basis van stukken vlees, gehuld in een smeuvige context. Het uitgekiend boeket exotische kruiden, alsook de zorgvuldig geselecteerde Franse rode wijn dragen bij tot zijn aparte smaak, eigen aan wildpaté.



Serveertip!

Wilt u een gezellige avond organiseren voor uw familie of vrienden en heeft u geen zin om te koken maar volop van de avond te genieten, waarom dan niet opteren voor een **"Paté-, kaas- en wijnavond"**.

Een heerlijk assortiment aan wildpatés aangevuld met diverse soorten kaas en een garnituur van noten, rozijnen en gedroogde vruchten, samen met een rijk gevulde broodmand en een assortiment aan konfijten maakt van dit geheel een feestelijke maaltijd.

TIP! Geserveerd met een heerlijk glas rode wijn of een stevig trappistenbier kan uw feest alvast niet meer stuk.

Consumenten VERPAKKINGEN

↓ Wij vragen u uw aantal van deze verpakkingen te reserveren voor eind oktober, want er zal slechts een beperkt aantal op de markt worden gebracht.



454 378 / GROF

Trio van wildpatés

Gewicht per stuk: 0,300 kg (6 st./karton)

! Uitsluitend per karton oftevel per veelvouden van 6 te bestellen.

Onze "Trio van wildpatés" is samengesteld uit 3 puntjes van 100 g van de wildsmaken: **Paté van wildzwijn**, **Paté van fazant** en **Paté van ree**. Deze drie wildpatés zijn een mooie basis voor uw "Paté-, kaas- en wijnavond".



467 069 / GROF

Taart van 3 wildpatés

Gewicht per stuk: 2,400 kg (1 st./karton)

Deze Wildtaart bevat telkens 8 puntjes van 100 g van 3 verschillende wildsmaken: **Paté van wildzwijn**, **Paté van fazant** en **Paté van ree**.



DE SPIEGELEIRE NV

Industrieterrein 1/9
I.Z. Webbekom 1041
B-3290 Diest

E info@ds.be
T +32 (0)13 352 081
F +32 (0)13 352 090

www.ds.be
www.despiegeleire.com