

PATÉ À LA CARTE

Specialiteiten op schaal - 2,6 kg

De Spiegeleire

PRODUCER OF FRESHLY MADE
QUALITY BELGIAN PÂTÉ

BESTELARTIKEL

september - december 2020





Met onze service en kwaliteit als belangrijkste troeven, behoren we tot één van de voornaamste patéfabrikanten in België. We hebben er een erezaak van gemaakt om klanten volledig naar hun wensen te bedienen. Sinds 1972 zorgt een onveranderd ambachtelijk productieproces voor een verfijnde en constante smaak. Ons ruim assortiment van patésoorten en de vele verpakkingsmogelijkheden spelen volledig in op de "Tailor made"-wensen van onze klanten.

DDS



GESCHIEDENIS

DE SPIEGELEIRE IS AL 5 GENERATIES ACTIEF IN DE VLEESWARENSECTOR

- 1972 Oprichting "De Spiegeleire"
- 1989 Realisatie nieuwe geavanceerde fabriek
- 1999 Haccp-Certificatie - We ontvangen het eerste HACCP-certificaat dat wordt uitgereikt in de Belgische vleessector
- 2002 BRC - kwaliteit komt op de eerste plaats! In 2002 worden we beloond met het behalen van het BRC-certificaat Foundation Level
- 2003 David De Spiegeleire neemt de leiding van het bedrijf over van zijn ouders
- 2007 Verdubbeling van de gebouwen van onze productie-eenheid
- 2011 Verdere uitbreiding van de gebouwen
Ontwerp van de snijruimte en installatie van de snijlijnen.

KWALITEIT EN PRODUCTIE

DE SPIEGELEIRE IS EEN TOONAANGEVENDE PRODUCENT VAN BELGISCHE PÂTÉ VAN VERS BEREIDE KWALITEIT

Voor de productie van onze producten gebruiken wij verse ingrediënten. De rijstcrème, ons natuurlijk bindmiddel, is gemaakt met verse melk. Verschillende fasen tijdens de productie vereisen handmatige werkzaamheden waardoor we de kwaliteit verkrijgen die we voor onze producten wensen. De levers worden bijvoorbeeld met de hand schoongemaakt. Voor onze cranberry paté wordt een zelfgemaakte cranberry confituur gemaakt om aan deze fijne paté toe te voegen. Alle ingrediënten worden gemengd met hun eigen specifieke mix van kruiden en specerijen. De paté wordt gebakken in een traditionele oven.

Het resultaat van ons productieproces is een product van hoge kwaliteit met een unieke smaak voor elke paté.

PRODUCTIE PROCES

01 PRODUCTIEPLANNING

Het zenuwcentrum van de productieplanning. Elke dag nieuwe bestellingen. Om alles in goede banen te leiden, stuurt de productieplanning voortdurend en nauwgezet de dagelijkse productie door, om zo efficiënt mogelijk te werken. Ook hier probeert De Spiegeleire zich positief te profileren, en dat zeker niet zonder resultaat.

02 VERSE GRONDSTOFFEN

Om een zo vers mogelijk product te bekomen, wordt uitsluitend slachtvers varkenslever- en vlees gebruikt. Iedere dag wordt er ook verse melk, eieren en groenten aangeleverd.

03 VOORBEREIDING VAN DE LEVERS = HANDWERK

De levers worden nog steeds op traditionele wijze gereinigd. Dit betekent dat de galkanalen zorgvuldig met de hand uitgesneden worden, wat ervoor zorgt dat er geen bittere nasmaak zal zijn in de paté. Daarna worden de levers nogmaals goed gewassen.

04 KRUIDENSAMENSTELLING

Elke patésort heeft zijn eigen kruidensamenstelling. Deze kruidenmix is een goed bewaard geheim van de familie De Spiegeleire.

05 RIJSTPAP MAKEN

Men kan met alle mogelijke moderne producten zorgen voor de binding in de paté. Bij De Spiegeleire gaan we elke dag verse melk halen bij de boer. Met deze verse melk en rijstpoeder maken we rijstcrème. Deze rijstcrème dient als natuurlijk en vers bindmiddel in de paté.

06 VEENBESSENCONFITUUR MAKEN

De cranberry paté is niet zomaar een fijne paté met veenbessen erin. Nee, we maken eerst zelf een confituur van deze cranberry's. Deze cranberry confituur wordt dan in een fijne paté verwerkt. Op deze manier krijgen we een lekkere, zoete veenbessen smaak doorheen de hele leverpaté.

07 LEVER AFBROELEN

Met het afbroeien van de lever verdwijnen de laatste galsappen uit de kleinste galkanaaltjes. Het geheel zorgvuldig met de hand ontgalen en afbroeien, heeft als gevolg dat deze patés een zuivere (dus geen bittere) nasmaak hebben.

08 CUTTEREN VAN DE PATÉ

Alle ingrediënten (per soort paté) worden tot vloeibare paté massa (fijn, half grof, grof) verwerkt.



02/03



04



05



06



08



09

VORMEN VOORBEREIDEN

Elke vorm wordt handmatig bekleed: voor de blokpaté gebeurt dit met een speklaagje en bij paté en croûte gebruikt men bladerdeeg. Na vulling worden de vormen afgedekt meteen deksel.

09

AFVULLEN IN TERRINE

Elke terrine krijgt nauwkeurig hetzelfde gewicht mee. Regelmatig steekproeven garanderen het exacte gewicht van iedere terrine.

10



10

BAKPROCES

Vervolgens worden de terrines in de hete luchtoven gebakken, niet gekookt, noch gestoomd. Deze twee laatste methodes zijn wel goedkoper omdat de paté minder gewicht verliest, in een reeds met vocht verzadigde omgeving, maar het resultaat is ook minder kwalitatief: de smaak verflauwt, verwatert. Door het bakproces daarentegen, wordt het aroma behouden, meer nog, zelfs geïntensifieerd.

11

KOELPROCES

Specifieke afkoeltechniek: eerst snel en daarna geleidelijk.

- Het snel en diep koelproces zorgt voor het behoud van de preciese smaak en aroma's van de diverse soorten patés.
- Verder voorkomt deze werkwijze de ontwikkeling van bacteriën.

12

HIGH CARE: MET DE HAND GEGARNEERDE PATÉS

A GASVERPAKKING

B VACUÛM VERPAKKING

C SKINVERPAKKING

13



13

HIGH RISK: CONSUMENTENVERPAKKINGEN

LIJN VERS VERPAKT PUNTJE PATÉ

14



13

Kwaliteit is in dit hele verhaal een onmisbare factor. Om de versheid van onze producten te waarborgen, wordt er enkel "just-in-time" gewerkt. Dagelijks wordt dus exact de bestelde hoeveelheid geproduceerd zodat wij ten allen tijde superverse paté bij de klant aanleveren. Deze werkwijze garandeert een product dat niet alleen goed oogt, maar ook goed smaakt! Een product boordevol verse ingrediënten die een succesvolle verkoop garandeert.



14



14

OVERZICHT PATÉS À LA CARTE

SPECIALITEITEN PATÉS

	code	smaak	
1	137	APFELSTRÜDEL PATÉ	7
2	176	CHEESY PUMPKIN PATÉ	7
3	177	PATÉ MOCHA CHOCOLATA	7
4	199	HONING PATÉ	7
5	330	PATÉ MET ZONGEDROOGDE TOMATEN	8
6	344	PATÉ MET ROQUEFORT EN PEREN	8
7	459	PATÉ MET SINAASAPPEL, GRAND MARNIER EN STUKJES MANDARIJN	8
8	495	PATÉ MET DADELS EN HAZELNOOTJES	8
9	499	FIJNE APPELPATÉ MET KROKANT GEBAKKEN SPEKJES	9
10	511	PATÉ MET SERRANOHAM EN MELOEN	9
11	543	PATÉ MET FETA KAAS EN ZONGEDROOGDE TOMATEN	9
12	555	FIJNE WITLOFPATÉ MET KROKANT GEBAKKEN SPEKJES	9
13	556	KALFSPATÉ MILANESE	10
14	560	PATÉ MET BRIE, NOOTJES, HONING EN PORT	10
15	595	PATÉ RESERVA NEGRA®	10
16	599	PATÉ MET BREYDELHAM	10



WILD PATÉS

	code	smaak	
17	106	PATÉ VAN WILDZWIJN	11
18	107	PATÉ VAN HAAS	11
19	108	PATÉ VAN FAZANT	11
20	125	PATÉ VAN REE	11
21	358	PATÉ VAN WILDZWIJN MET VEENBESSEN	12
22	583	PATÉ VAN KONIJN MET PRUIMEN	12
23	597	PATÉ VAN FAZANT in combinatie met PATÉ VAN SINAASAPPEL, GRAND MARNIER EN STUKJES MANDARIJN	12

GEVOGELTE PATÉS

	code	smaak	
24	113	PATÉ VAN EEND MET PORTO	13
25	153	PATÉ VAN KALKOEN MET ANANAS	13
26	513	PATÉ MET EEND, CAVA EN TRUFFEL	13

VRUCHTEN PATÉS

	code	smaak	
27	117	CRANBERRY PATÉ	14
28	119	ANANAS PATÉ	14
29	120	MANDARIJN PATÉ	14
30	150	4-VRUCHTEN PATÉ	14
31	151	FRAMBOZEN PATÉ	15
32	172	PEER-CRANBERRY PATÉ	15
33	416	PATÉ MET PEREN EN HONING	15
34	451	APPEL PATÉ FIJN	15

COURANTE PATÉS

	code	smaak	
35	100	CRÈME PATÉ	16
36	101	CHAMPIGNON PATÉ	16
37	103	ARDENNER PATÉ	16
38	111	KNOFLOOK PATÉ	16
39	114	TUINKRUIDEN PATÉ	17
40	118	BOURGONDISCHE PATÉ	17
41	121	PEPER PATÉ FIJN	17
42	122	GRIEKSE PATÉ	17
43	136	NOTEN PATÉ	18
44	152	DI NAPOLI PATÉ	18
45	327	PATÉ MET UIENKONFIJT	18
46	353	PATÉ MET SCHWARZWALDER HAM 10%	18
47	375	ABDIJPATÉ VAN OUDENBURG	19

SPECIALITEITEN PATÉS



137 192 APFELSTRÜDEL PATÉ *(grof)*

De apfelstrudel paté is grof van structuur, met stukjes appel en rozijnen. Dit te samen met het warm kruidenboeket zorgt voor een zeer aparte, verrassende smaak.

1



176 192 CHEESY PUMPKIN PATÉ *(fijn)*

De winterse combinatie van pompoen met geitenkaas en een vleugje honing is een echte aanrader. Als finishing touch voegden we nog wat pompoenpitten en tijm toe. Deze heerlijke winterse paté variatie wil je vast eens proberen!

2



177 192 PATÉ MOCHA CHOCOLATA *(fijn)*

Gedurfd, zoet maar overheerlijk. Niet alleen de smaak van de pure chocolade maar ook koffie en Baileys zijn in deze paté terug te vinden. Voor een beetje crunch gebruiken we hazelnoten. De nootjes, chocolade en witte rozijntjes geven de paté een smakelijke beeldspiegel.

3



199 192 HONING PATÉ *(fijn)*

Honingpaté is een zuivere, zoete leverpaté, met een fijne structuur. Enkel slachtverse levers en vlees, eieren, room, heerlijk zoete honing en een nauwgezet uitgeteste kruidenmengeling vormen de basis van deze zachte paté.

4

SPECIALITEITEN PATÉS



5

330 192 PATÉ MET ZONGEDROOGDE TOMATEN

(grof)

De paté met zongedroogde tomaten is half grof van structuur. Door de toevoeging van de zongedroogde tomaten is deze paté zéér rijk van smaak. De tomaten geven het geheel een fris karakter.



6

344 192 PATÉ MET ROQUEFORT EN PEREN (grof)

Deze heerlijke, grove paté krijgt een aparte, volle smaak dankzij de toevoeging van pittige Roquefort kaas. Door de toevoeging van Peren bekommt deze paté tevens een licht zoet tintje. Kortom: een lekkernij waaraan niemand kan weerstaan.



7

459 192 PATÉ MET SINAASAPPEL, GRAND MARNIER EN STUKJES MANDARIJN (fijn)

Deze fruitige fijne paté met de heerlijke smaak van frisse sinaasappels, mandarijntjes en een vleugje Grand Marnier is licht zoet van smaak. Kleine stukjes gekonfijte sinaasappelschil en Mandarijntjes zorgen niet alleen voor de fruitige smaak, maar tevens voor een feestelijk kleurtje.



8

495 192 PATÉ MET DADELS EN HAZELNOOTJES

(grof)

Een overheerlijke grove paté met dadels en knapperig gemaakt door toevoeging van stukjes hazelnoten. Met zijn exclusief karakter en een weelderige opmaak is deze paté een echte aanrader voor de feestdagen.

SPECIALITEITEN PATÉS



9

499 192 **FIJNE APPELPATÉ MET KROKANT GEBAKKEN SPEKJES** *(fijn)*

Deze fijne roompaté verrijkt met een heerlijke huisgemaakte appelcompote en krokant gebakken spekjes, is een paté met een sterk karakter. De appelsmaak geeft deze paté een aangename lichtzoete smaak, terwijl het spek deze paté een licht zoute touch en tevens een crispy bite geeft.



10

511 192 **PATÉ MET SERRANOHAM EN MELOEN** *(fijn)*

‘Meloen met Serranoham’ is een klassieker op de kaart met voorgerechtjes. Een reflectie van deze klassieker mocht zeker niet ontbreken in ons paté gamma. Het zoete van de meloen en het zilte van de ham vullen mekaar mooi aan in deze heerlijke smeuge paté. Deze paté leent zich voor vele doeleinden: tapas, borrel, voorgerecht, broodbeleg, enz...



11

543 192 **PATÉ MET FETA KAAS EN ZONGEDROOGDE TOMATEN** *(fijn)*

De paté met fetakaas en zongedroogde tomaten heeft een fijne structuur. Door toevoeging van de alom bekende Griekse ‘Feta kaas’, in combinatie met de zongedroogde tomaatjes, krijgt dit geheel een bijzondere twist. Innovatief, kleurrijk en – het belangrijkste – ontzettend lekker.



12

555 192 **FIJNE WITLOFPATÉ MET KROKANT GEBAKKEN SPEKJES** *(fijn)*

De Witlofpaté, met toevoeging van echt Brussels lof, is een heerlijke lekkernij waarbij de typische bitterzoete smaak van het witlof duidelijk herkenbaar is terwijl het spek deze paté een licht zoute touch en tevens een crispy bite geeft.

SPECIALITEITEN PATÉS



13

556 192 KALFSPATÉ MILANESE *(fijn)*

Een klassieker uit de Italiaanse keuken omgetoverd tot een heerlijke smeuge kalfspaté. Verrijkt met witte wijn, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaatjes en een rijk Italiaans kruidenboeket.

Buon appetito!



14

560 192 PATÉ MET BRIE, NOOTJES, HONING EN PORT *(grof)*

De smeuge kaassmaak van brie, overgoten met honing, dat smelt in de mond. De extra nootjes maken de genotservaring van deze paté helemaal compleet.



15

595 192 PATÉ RESERVA NEGRA® *(fijn)*

Deze exclusieve paté, 100% Duroc, bevat uitsluitend vlees van raszuivere Duroc-varkens die geboren, gekweekt en geslacht worden in Spanje.

Niet alleen het vlees, maar ook de vermaarde gedroogde ham Gran Reserva wordt verwerkt.

Deze bijzondere grondstoffen geven de Paté Reserva Negra®, een unieke, verfijnde en intense smaak.



16

599 192 PATÉ MET BREYDELHAM *(grof)*

Deze ovengebakken paté heeft de typische en lekkere Breydel smaak. Deze smaak wordt verkregen door de toevoeging van de Breydelham en zijn unieke kruidenmengeling.

De paté is grof van structuur met duidelijk zichtbare stukjes ham.

WILD PATÉS



17

106 192 PATÉ VAN WILDZWIJN (grof)

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



18

107 192 PATÉ VAN HAAS (grof)

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



19

108 192 PATÉ VAN FAZANT (grof)

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



20

125 192 PATÉ VAN REE (grof)

De reepaté is een grove wildpaté, gemaakt op basis van gemarineerd reevlees en lever. Een geraffineerde rode wijn werkt de smaak evenwichtig af.

WILD PATÉS

358 192 **PATÉ VAN WILDZWIJN MET VEENBESSEN** (grof)

Deze paté wordt gemaakt op basis van stukken lever en vlees, gehuld in een smeuijge context. Het uitgekiend boeket kruiden, alsook de zorgvuldig geselecteerde rode wijn dragen bij tot zijn aparte smaak. Door toevoeging van veenbessen, krijgt deze wildpaté een zoete fruitige toets en geven deze rode besjes de paté een feestelijk tintje.

A rectangular block of dark, glossy wild boar paté on a white tray, garnished with sliced mushrooms, red berries, and a sprig of rosemary.

21

583 192 **PATÉ VAN KONIJN MET PRUIMEN** (grof)

Ben je een grote fan van gerechten die vlees en fruit combineren dan ken je vast de onvervangbare Vlaamse klassieker konijn met pruimen. Het magere vlees van konijn samen met gedroogde pruimen verwerkt in een paté geeft een duidelijke reflectie van deze klassieker. Bijzonder lekker.

A rectangular block of light-colored rabbit paté on a white tray, garnished with dried prunes, sliced onions, and fresh herbs.

22

597 192 **PATÉ VAN FAZANT in combinatie met PATÉ VAN SINAASAPPEL, GRAND MARNIER EN STUKJES MANDARIJN** (grof/fijn)

Originele combinatie van twee toppers!
Onze overheerlijke paté met sinaasappel, Grand Marnier & stukjes mandarijn verwerkt in een grove wildpaté op basis van fazantenvlees wordt culinair gesmaakt! Het snijvlak is verrassend en speels!

A rectangular block of pheasant paté on a white tray, garnished with orange slices, Grand Marnier liqueur, and mandarin segments. A small square slice of the paté is shown next to it.

23

GEVOGELTE PATÉS



24

113 192 PATÉ VAN EEND MET PORTO *(fijn)*

Deze paté is subliem door de zachtheid en de volle smaak van de oude Porto.



25

153 192 PATÉ VAN KALKOEN MET ANANAS *(fijn)*

De paté van kalkoen met ananas is een fijn zachte paté op basis van kalkoenfilet. Deze paté krijgt een frisse smaakbeleving door de toevoeging van ananas.



26

513 192 PATÉ MET EEND, CAVA EN TRUFFEL *(fijn)*

De eendenpaté is gemaakt op basis van eendenlever en is fijn van structuur. Truffels geven deze exclusieve paté een licht scherp, nootachtig aroma. De Cava geeft met haar fijne smaak deze paté een feestelijk tintje. Mooie combinatie, aanwezigheid van culinaire smaken, een echte delicatessen!

VRUCHTEN PATÉS



27

117 192 CRANBERRY PATÉ *(fijn)*

Cranberrypaté is een vruchtenpaté met een warm-zoete smaak. Hij voelt smeuiġ aan door de sappen die door de bessen worden afgescheiden. Een deel ervan is heel gelaten zodat de consument onmiddellijk een idee heeft van de patésort. Bovendien geven deze rode besjes de paté een extra feestelijk tintje.



28

119 192 ANANAS PATÉ *(fijn)*

De ananaspaté is een fijne paté vermengd met stukjes ananas. Deze crèmepaté is fris-zoet van smaak. Ideaal dus als lichte lente- en zomerpaté.



29

120 192 MANDARIJN PATÉ *(fijn)*

De mandarijnpaté is een frisse en zoete paté, vermengd met stukjes mandarijn.



30

150 192 4-VRUCHTEN PATÉ *(fijn)*

De 4-vruchten paté is een vruchtenpaté met fris-zoete smaak. De meest geliefde rode vruchten zijn uitgekozen: aardbeien, frambozen, cranberries en rode bessen.

VRUCHTEN PATÉS



31

151 192 FRAMBOZEN PATÉ *(fijn)*

Deze vruchten paté bevat kleine stukjes framboos, het resultaat is een zoete, overheerlijke smaak.



32

172 192 PEER-CRANBERRY PATÉ *(fijn)*

De peer-cranberrypaté is een vruchtenpaté en is fijn van structuur met fris-zoete smaak. Hij voelt smeug aan dankzij de sappen die door de bessen worden afgescheiden. De rode besjes, in combinatie met peer, maken van deze paté een lekker en goed verkoopbaar product.



33

416 192 PATÉ MET PEREN EN HONING *(grof)*

Door toevoeging van honing aan deze vruchtenpaté krijgt deze paté een warm-zoete smaak, heerlijk in combinatie met de frisse stukjes peer. De structuur is grof, maar toch smeug door de honing en het sap van de peren.



34

451 192 APPEL PATÉ *(fijn)*

Deze crème paté is verrijkt met een heerlijke huisgemaakte appelcompote. Voor de bereiding van deze compote maken wij gebruik van de jonagold. Deze stevige en zéér sappige appel is door zijn aangename lichtzoete smaak hiervoor uiterst geschikt. Door de toevoeging van deze appelcompote en een speciaal hiervoor geselecteerd kruidenboekje aan onze crème paté, bekomen we een appelpaté van bijzonder hoge kwaliteit. De appelsmaak komt hierin sterk tot uiting.

COURANTE PATÉS



35

100 192 CRÈME PATÉ *(fijn)*

De crèmepaté is een zuivere leverpaté. Enkel slachtverse levers en vlees, eieren, room en een nauwgezet uitgeteste kruidenmengeling vormen de basis voor deze zachte paté.



36

101 192 CHAMPIGNON PATÉ *(fijn)*

De champignonpaté is een variatie op de roompaté. Door toevoeging van verse, licht voorgebakken champignons wordt een paté met zeer zacht aroma verkregen.



37

103 192 ARDENNER PATÉ *(grof)*

De ardennerpaté is een grove paté met tamelijk vaste structuur. Het vleugje knoflook dat eraan toegevoegd is, bezorgt hem een frisse, lichte smaak.



38

111 192 KNOFLOOK PATÉ *(grof)*

Toevoeging van knoflook bezorgt deze grove paté een pittig karakter. In wijnterminologie zou je het resultaat bestempelen als een paté met vol bouquet.

COURANTE PATÉS



114 192 **TUINKRUIDEN PATÉ** *(fijn)*

Door toevoeging van tuinkruiden (zoals uien, prei en paprika) wordt een paté met bijzondere smaak en sterk geurend aroma verkregen. Hij is fijn van structuur.



118 192 **BOURGONDISCHE PATÉ** *(grof)*

De Bourgondische paté is een grove paté, vervaardigd volgens het Bourgondische recept. Extra stukjes lever en een rijke kruidenmélange geven hem de volle smaak van weleer. Daar deze paté toch smeerbaar gehouden is, wordt hij geapprecieerd door groot en klein.



121 192 **PEPER PATÉ** *(fijn)*

Deze 'gepeperde' paté is, zoals de naam al laat vermoeden, lekker pittig. Daardoor is deze paté geliefd bij een zeer ruim publiek.



122 192 **GRIEKSE PATÉ** *(grof)*

De Griekse paté is een halfgroeve paté. Rode en groene paprikaslierten, groene peperbollen en heel gelaten olijven toveren deze paté als het ware om in een Zuiders, culinair hoogstandje. Het boeketje Griekse kruiden zorgt voor de finishing touch.

COURANTE PATÉS



43

136 192 NOTEN PATÉ (grof)

Een overheerlijke grove paté, knapperig gemaakt door toevoeging van noten: hazelnoten, walnoten, geroosterde amandelenoten. Tevens voegen wij aan deze paté nog kokosnoot toe.



44

152 192 DI NAPOLI PATÉ (grof)

Deze Italiaanse paté is een half-grove paté, op smaak gebracht met verrukkelijk tomatenvlees. De verkwikkende smaak is mede te danken aan het typisch zuiderse kruidenboeket, dat de Italiaanse sfeer perfect weet op te roepen.



45

327 192 PATÉ MET UIENKONFIJT (grof)

De paté met uienkonfijt is grof van structuur. In deze paté verwerken wij een huisgemaakte konfijt van uien, die deze paté, in tegenstelling tot alle verwachtingen een zeer zoete smaak geeft.



46

353 192 PATÉ MET SCHWARZWALDER HAM 10% (grof)

Schwarzwalders paté (10%) is een grove paté. De gerookte smaak van deze overheerlijke ham komt zeer sterk tot uiting in zowel aroma als parfum van deze paté.

COURANTE PATÉS



47

375 192 **ABDIJPATÉ VAN OUDENBURG** *(grof)*

De 'Abdijspaté van Oudenburg' is een 'echte klassieke boerenpaté'. Deze receptuur werd reeds bekroond met 3 gouden medailles op binnen en buitenlandse vakbeurzen. Een uitstekende paté voor bij een lichte maaltijd, als voorgerecht of op buffetten.

ONZE CERTIFICATEN

IFS en BRC

Momenteel zijn we in het bezit van
een IFS en BRC certificaat.



CONTACT

VERKOOP, ADMINISTRATIE / PRODUCTIE

De Spiegeleire nv / Ropa nv
Industrieterrein 1
I.Z. Webbekom 1041
B-3290 Diest
T +32 (0)13 352081
F +32 (0)13 352090
E info@ds.be



www.ds.be

www.despiegeleire.com