



LA POINTE DE PÂTÉ ARTISANAL PRÉEMBALLÉE



Assortiment courant

Pâtés

Ces goûts de pâté sont disponibles pendant tout l'année dans ces quatre emballages.

CODE	SORTE DE PÂTÉ	GROS/FIN	CODE	SORTE DE PÂTÉ	GROS/FIN
100	Pâté crème	F	118	Pâté à la Bourguignonne	G
101	Pâté crème champignon	F	119	Pâté à l'ananas	F
102	Pâté campagnard	G	121	Pâté crème au poivre vert	F
103	Pâté ardennais	G	122	Pâté à la Grecque	G
111	Pâté à l'ail	G	136	Pâté aux noix	G
112	Pâté gros au poivre vert	G	152	Pâté di Napoli	G
113	Pâté Canard au porto	F	327	Pâté au confit d'oignon	G
114	Pâté aux fines herbes	F	353	Pâté au Jambon de la Forêt Noire	G
117	Pâté aux airelles	F	451	Pâté crème aux pommes	F

Thématique

Mettent des couleurs dans votre comptoir frigorifique

Consultez notre planning pour les semaines de livraison des différents thèmes.



Différentes formes d'emballages

8, 12 pièces ou 24 pièces de 100 g

Dans ces emballages tous les goûts courants et les thèmes courants sont disponibles.



©

DISPLAY

Display en carton avec 12 pointes de pâté

Code d'emballage (114)

Poids par pièce: **1,200 kg** (12 p. de 100 g)



©

TRAY

12 pointes de pâté en tray dans une boîte avec support plastic

Code d'emballage (186)

Poids par pièce: **1,200 kg** (12 p. de 100 g)



©

DISPLAY

Display en carton avec 8 pointes de pâté

Code d'emballage (486)

Poids par pièce: **0,800 kg** (8 p. de 100 g)



©

TARTE

Forme de tarte avec couvercle avec 24 pointes de pâté

Code d'emballage (069)

Poids par pièce: **2,400 kg** (24 p. de 100 g)



Saisonnier

Tartes

578 069



3 Goûts de Pâques

Poids par pièce: 2,400 kg

La tarte aux 3 goûts de pâques comprend 8 pointes de pâté de 100 g de nos pâtés de Pâques: **Pâté de dinde aux ananas** (fin), **Pâté Jardinière** (gros) et **Pâté au miel** (fin).

579 069



3 Goûts de fruits

Poids par pièce: 2,400 kg

La tarte aux 4 saveurs de fruits comprend 8 pointes de pâté de 100 g de chacune des 3 recettes suivantes: **Pâté aux airelles** (fin), **Pâté à l'ananas** (fin) et **Pâté aux pommes** (fin).

562 069



3 Goûts d'automne

Poids par pièce: 2,400 kg

Notre "3 Goûts d'automne" comprend 8 x 100 g pointes de pâté des 3 saveurs d'automne:
Pâté aux noix (gros), **Pâté au confit d'oignon** (gros) en **Pâté au jambon de la Forêt Noire 10%** (gros).

467 069



3 Goûts de gibier

Poids par pièce: 2,400 kg

Notre "3 Goûts de gibier" comprend 8 x 100 g pointes de pâté des 3 saveurs gibier:
Pâté de marcassin (gros), **Pâté de faisan** (gros), **Pâté de chevreuil** (gros).

501 069



3 Goûts de fête

Poids par pièce: 2,400 kg (1 p./carton)

Notre "3 Goûts de fête" comprend 8 x 100 g pointes de pâté des 3 saveurs de Noël:
Pâté au confit d'oignon et abricots (gros), **Pâté au Roquefort et aux poires** (gros),
Grand Marnier et petits morceaux de mandarine (fin).

Trio de pâtés



Trio de pâtés de Pâques (577 420)

Poids par pièce: 0,300 kg
(6 p./carton)

- **pâté de dinde aux ananas** (fin)
- **Pâté Jardinière** (gros)
- **Pâté au miel** (fin)



Trio de pâtés aux fruits (464 422)

Poids par pièce: 0,300 kg
(6 p./carton)

- **pâté aux airelles** (fin)
- **pâté à l'ananas** (fin)
- **pâté aux pommes** (fin)



Trio de pâtés de fête (481 466)

Poids par pièce: 0,300 kg
(6 p./carton)

- **pâté au confit d'oignon et abricots** (gros)
- **pâté au Roquefort et aux poires** (gros)
- **pâté à l'orange, Grand Marnier et petits morceaux de mandarine** (fin)



Trio de pâtés de gibier (454 378)

Poids par pièce: 0,300 kg
(6 p./carton)

- **pâté de marcassin** (gros)
- **pâté de faisan** (gros)
- **pâté de chevreuil** (gros)

! A commander uniquement par multiple de 6.

Les avantages

de la pointe de pâté artisanale préemballée

- 1 kg acheté = 1 kg vendu => 0% perte
- espace minimum pour une présentation maximale
- 18 saveurs courantes
- processus de production artisanal
- 4 semaines de délai de conservation
- livrable par 3, 8, 12 ou 24 pointes
- rayon Frais Emballé
- très hygiénique emballé, conforme BRC et IFS
- la pointe de pâté répond entièrement aux souhaits de la clientèle en termes de quantité et de durée de conservation



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