



# Delikatesní paštiky Pâté du Chef v novém stylu

**K zimnímu počasí i chutím člověka patří hutnější pokrmy. Paštiky v nejrozmanitějších podobách zažívají slavný návrat na náš stůl. Mohou se stát příjemnou snídaní, malou svačinkou, vydatnější večeří nebo přispět k výjimečnému gurmánskému zážitku. Jejich využití má nespočet variant. Ty pod značkou Pâté du Chef se staly již součástí slavnostních stolů, a to i těch vánočních. Gurmáni si oblíbili nejenom paštikové dorty, ale také i paštikové bonboniéry a minidortiky, které lahodí chuti i oku.**

Hlavní novinkou letošních Vánoc je rozšíření řady paštikových bonboniér La sélection de paté o paštikovou bonboniéru se sýrem. Ta obsahuje paštiku se sýrem Camembert a kivi, paštiku se srnčím masem a sýrem s modrou plísní a dále pak paštiku se sýrem Eidam a zeleným pepřem. Doplní tak řadu oblíbených paštikových bonboniér v příchutích La sélection de paté – Paštik s vínem, a to portským, madeira a šampaňským a La sélection de paté s ovocem – meruňkou, švestkou nebo třešněmi. Paštiky Pâté du Chef si lze vychutnat také s brusinkami, švestkami a slaninou, jablky nebo lískovými oříšky. Jednotlivé příchutě lze zakoupit v klasických plátcích nebo ve speciálních keramických formách ve tvaru jablka, hrušky, lahve nebo v podobě jednopatrového a dvoupatrového paštikového dortu. Chybět nebudou ani paštikové minidortiky. Rovněž u tohoto výrobku vychází značka vstříc přání svých zákazníků a upra-

vila jejich balení snížením gramáže. Balení je tedy praktičtější z hlediska spotřeby po otevření. Českou značku Pâté du Chef znají již ve dvaceti zemích po celé Evropě a její obliba stále roste. Beze sporu tomu přispívá i fakt výběru kvalitních ingrediencí a kombinace netradičních chutí.

„Při výrobě paštik se držíme jak oblíbených chutí, v České republice patří mezi nejoblíbenější paštika s brusinkami, tak sledujeme i nové globální trendy například v podobě jemné kachní paštiky s lanýži. Pro letošní rok ve světě paštik patří k největším hitům příchutě spojené se sýrem, i proto jsme připravili bonboniéru s paštikami v kombinaci s nejoblíbenějšími sýry,“ uvedl Martin Kincl, marketingový ředitel značky Pâté du Chef. „Zajímavostí přitom zůstávají odlišnosti chutí v jednotlivých zemích. Například v Anglii je většina paštik jemných, za malého použití koření. Je to jediný stát, kde se dobře prodává paštika light, tedy s nižším obsahem tuku. Skandinávie se zase vyznačuje tím, že k dodání soli se používají často slanečky i přesto, že paštika má jako hlavní surovinu vepřové maso a játra. Další specialitou je, že jedna z nejoblíbenějších paštik v ČR (mandlová) je tak trochu českým unikátem, nikde jinde se podobná paštika, do jejíž receptury patří i špetka vanilky, téměř neprodává. Naopak frankofonní země mají v oblíbě přidávání alkoholu do paštiky. My využíváme vždy jen originální lokální produkty například Champagne, Madeira, Portske Cognacky a další speciality, které mají své jednoznačné místo původu. Paštiky jsou zkrátka evergreenem. Ale není se čemu divit. Od nepaměti šlo

o jídlo králů. Je dobře, že dnešní doba je nakloněna používání těch nejlepších surovin, protože jediné tak se dá dosáhnout té nevyšší kvality a lahodnosti. Paštiky patřily neodmyslitelně na všechny královské dvory napříč Evropou a nadále zůstávají tradiční součástí českého jídelníčku. V jejich oblíbě drží Češi dokonce světové prvenství,“ dodal Martin Kincl.

Všechny novinky mají luxusní vánoční balení a především vybrané chuti. Hodí se jednak na sváteční prosincový stůl, ale rozhodně to může být i tip na vánoční dárek. Sortiment Pâté du Chef je rozšiřován právě pro stále větší oblibu prémiových paštik s nevšedními příchutěmi a doplňky. (tz)

