



Vánoce ve velkém luxusním stylu delikatesních paštik PÂTÉ DU CHEF

Paštiky patřily neodmyslitelně na všechny královské dvory napříč Evropou a nadále zůstávají tradiční součástí českých jídelniček. V jejich oblibě drží Češi dokonce světové prvenství. Proto čeká rodinná firma přichází s několika tipy, a to nejenom jak zpestřit sváteční stoly ve stylu belgických luxusních delikates. Zároveň ale také, jak udělat skutečnou radost pravým gurmánům netradičním dárkem. Značka českých delikatesních paštik nabízí nejen neobvyklá spojení paštiky s různými ingrediencemi, ale zároveň dokáže zaujmout originálním způsobem balení. Úplnou novinkou letošních svátků je speciální vánoční edice paštikových bonboniér La sélection de paté. Paštik s vínem, a to portským, madeira a šampaňským či 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. Pro letošní Vánoce nebudou chybět ani paštikové minidortíky. 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.

„Ve světě paštik je stále co objevovat. Letos například zcela nově přidáváme do základní chutě paštiky exotické dezertní víno madeira, unikátní nejenom svojí chutí a geografickým původem z ostrova Madeira, ale i způsobem výroby,“ říká Martin Kincl, marketingový ředitel značky Pâté du Chef. „Všechny novinky mají luxusní vánoční balení a především vybrané chuti. Hodí se jednak na sváteční vánoční stůl, ale rozhodně i jako tip na vánoční dárek. Sortiment Pâté du Chef rozšiřujeme právě pro stále větší oblibu prémiových paštik s nevšedními příchutěmi a ingrediencemi. Paštikami pod značkou Pâté du Chef přinášíme našim zákazníkům neobvyklé receptury. Do našich paštik přidáváme netradiční ingredience, jakými jsou například portské víno, šampaňské nebo třeba vanilka,“ dodává Martin Kincl.



Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov, e-mail: katreh@post.cz, GSM: +420 731 613 603

Tisková informace

16. 10. 2019



La sélection de pâté s ovocem - meruňka, švestka, třešeň

Paštiková bonboniéra je delikatesou, která nadchne všechny milovníky paštik. Složena je z šesti kusů těch nejlepších paštik – paštika s kachními játry a třešněmi, bruselská paštika s meruňkami a bruselská paštika se švestkami. Každá z těchto paštik je obsažena v balení dvakrát. Cena vánoční bonboniéry je 64,90 – 74,90 Kč za 150g balení.



La sélection de pâté s vínem - portské víno, madeira, šampaňské

Základ šesti kulatých paštik tvoří paštika s kachními játry a víno Champagne, paštika s kuřecími játry a vínem Madeira a paštika s kachními játry a Portským vínem. Každá z chutí je ve vánočním balení obsažena dvakrát. Jeho cena je 64,90 – 74,90 Kč za 150g balení.

S ČÍM PAŠTIKY KOMBINOVAT?

- ✓ lze podávat jako party kanapky, libovolně dozdobené
- ✓ velmi dobře chutná s čerstvým pečivem
- ✓ skvěle se doplňuje s vínem

K JAKÉ PŘÍLEŽITOSTI SE HODÍ?

- ✓ pro nečekanou návštěvu
- ✓ party pohoštění pro přátele
- ✓ jako předkrm či rychlá večeře se sklenkou dobrého vína



NÁVRH NA SERVOVÁNÍ

TIP NA SNOUBENÍ VÍNA A PAŠTIK

- ✓ KACHNÍ PAŠTIKA - *Tramín červený, Pálava*
- ✓ PAŠTIKA S KACHNÍMI JÁTRY A ŠAMPAŇSKÝM - *lehká červená vína, aromatická bílá vína se zbytkovým cukrem (Tramín červený, Pálava)*
- ✓ PAŠTIKA S PEČENÝM MASEM - *Cabernet Sauvignon, Cabernet Moravia, Frankovka, André*
- ✓ BRUSELSKÁ PAŠTIKA S BRUSINKAMI - *Muškrát, Tramín, Pálava, sekty*

KRÁSNOU VÁNOČNÍ POHODU VÁM PŘEJÍ PAŠTIKY PÂTÉ DU CHEF!

Značka Pâté du Chef obohatila český trh o své delikatesní paštiky v roce 2008. Jejich výroba je situována nedaleko Prahy v Dobřejovicích. Zde vzrostla již v roce 2004 moderní výrobní s kapacitou 9 000 tun chlazených paštik ročně a zaměstnává 200 zaměstnanců. Výroba paštik Pâté du Chef se může pochlubit certifikátem BRC levelu A, který je obnovován již 13 let za sebou. Velký úspěch společnost Alimpex - Maso, s.r.o. zaznamenala v roce 2006, kdy se kromě dodávek na tuzemském trhu podařilo začít s exportem paštik značky Pâté du Chef. Dnes export tvoří více než polovinu realizované produkce. Mezi exportní země patří například Dánsko, Velká Británie, Německo, Polsko, Španělsko, Slovinsko, Slovensko, Rakousko, Maďarsko, Bulharsko, Rumunsko, Irsko, Finsko a Portugalsko.

Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov, e-mail: katreh@post.cz, GSM: +420 731 613 603