



Vánoční stůl v královském stylu s paštikami PÂTÉ DU CHEF

Vánoce jsou svátky, kdy se setkáváme se svými nejbližšími, a to ať už za účelem oslav, večírků nebo prostě jen tak. Je to tedy bezesporu období plné dobré nálady a pohody, ale rovněž dobrého jídla. Dozdobit každé takové společné okamžiky můžete i paštikami Pâté du Chef, které Vám na stůl přinesou svou rozmanitostí ingrediencí zaručeně originalitu. Paštiky patříly neodmyslitelně na všechny královské dvory napříč Evropou a nadále zůstávají tradiční součástí českých jídelníčků. V jejich oblibě drží Češi dokonce světové prvenství, a to přestože v 80. a 90. letech minulého století utrpěly velký šrám na pověsti o kvalitě. Značka Pâté du Chef jim však vrátila jejich královský lesk, a nyní je dodávána do dalších dvaceti zemí po celé Evropě. Gurmáni si oblíbili paštikové dorty, paštikové bonboniéry i minidortíky, které výborně chutnají a během chvíle promění Váš stůl k nepoznání. Stačí přidat pečivo, ovoce nebo zeleninu a je připraven první chod slavnostního pohoštění. Do paštik jsou přidávány netradiční ingredience, jakými jsou například portské víno, šampaňské nebo třeba vanilka. Konkrétně oblíbená řada bonboniér značky Pâté du Chef se nyní pyšní příchutěmi, jako jsou například La sélection de pâté se sýry, La sélection de pâté s ovocem, anebo například klasickým pojetím paštik snoubených s brusinkami, pečeným masem či šampaňským.

„Doba paštik, spojených pouze s rychlou svačinkou, anebo levným jídlem na letní dovolenou, je naštěstí dávno pryč. Paštiky se opět vrací na slavnostní tabule při výjimečných událostech, ale i do běžného jídelníčku. Zákazníci mají rádi tradiční, oblíbené příchutě. Čím dál více však také pozorujeme rostoucí trend v oblasti zkoušení neotřelých novinek,“ říká Martin Kincl, marketingový ředitel značky Pâté du Chef. „Pro nás to znamená neustálé přemýšlení o možných kombinacích a recepturách. Nad čím ale nespekulujeme, je kvalita použitých surovin při výrobě, protože správná paštika má být co nejjemnější a z vytříbených kousků jednotlivých ingrediencí,“ dodává Martin Kincl.

Sortiment Pâté du Chef je připraven pro okamžité servírování na stůl bez časové náročnosti. K dostání jsou také dárková balení, která skutečně potěší. Vhodné jsou i paštikové dorty, jež se hodí pro větší sešlost lidí a pokaždé nadchnou svojí netradičností.

Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

01.10. 2021



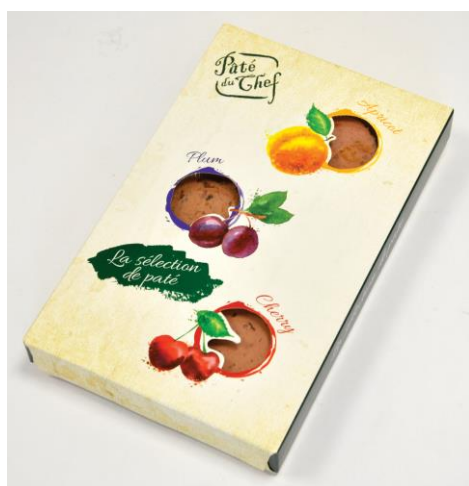
Pâté du Chef pro Váš královsky prostřený stůl:

Oblíbená **Vánoční paštiková minibonboniéra** s celkem šesti kusy paštik ve složení: 2 ks mandlové paštiky, 2 ks paštiky s pečeným masem, 2 ks bruselské paštiky s brusinkami ve 150g balení. Doporučená maloobchodní cena je 64,90 – 74,90 Kč.



Paštiková bonboniéra v elegantním černém obalu s šesti kusy paštik ve složení: 2 ks mandlové paštiky, 2 ks paštiky s kachními játry a šampaňským, 2 ks bruselské paštiky s brusinkami. Doporučená maloobchodní cena 200g balení je 69,90 – 79,90 Kč.

Paštiková bonboniéra **Halloween** obsahuje rovněž šest kusů vybraných paštik ve složení: 2 ks paštiky s dýňovými semínky, 2 ks bruselské paštiky s brusinkami, 2 ks paštiky s pečeným masem ve 150g balení. Doporučená maloobchodní cena je 64,90 – 74,90 Kč.



La sélection de pâté s ovocem je delikatesou, která nadchne všechny milovníky paštik. Složena je ze šesti kusů těch nejlepších paštik: 2 ks paštiky s kachními játry a třešněmi, 2 ks bruselské paštiky s meruňkami a 2 ks bruselské paštiky se švestkami ve 150g balení. Doporučená maloobchodní cena je 64,90 – 74,90 Kč.

Pro více informací kontaktujte:

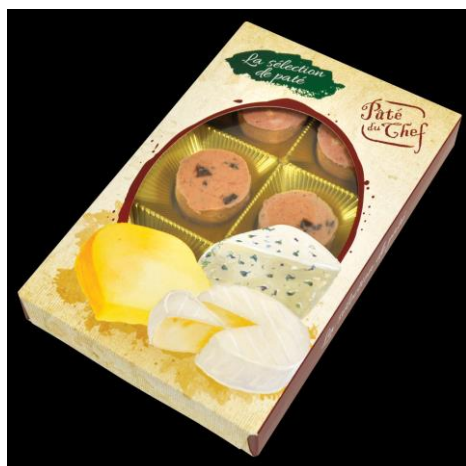
Kateřina Goroškov, e-mail: katreh@post.cz, GSM: +420 731 613 603

Tisková informace

01.10. 2021



Paštiková bonboniéra **La sélection de pâté s vínem** je složena ze šesti kulatých paštik: 2 ks paštiky s kachními játry a vínem Champagne, 2 ks paštiky s kuřecími játry a vínem Madeira a 2 ks paštiky s kachními játry a portským vínem ve 150g balení. Doporučená maloobchodní cena je 64,90 – 74,90 Kč.



La sélection de pâté se sýrem obsahuje celkem šest kusů paštik ve složení: 2 ks paštiky se sýrem Camembert a klikvami, 2 ks paštiky se srnčím masem a sýrem s modrou plísní a 2 ks paštiky se sýrem Eidam a zeleným pepřem ve 150g balení. Doporučená maloobchodní cena je 64,90 – 74,90 Kč.

Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

01.10. 2021



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 výroba 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