

バスク豚“キントア”のパテシリーズが 食べきりサイズで新登場！



バスク黒豚ならではの旨味と甘い脂が
ギュッとつまんだ小さな瓶！
組み合わせてプレゼントにも最適！
驚きの美味しさでこの価格！
フランスのエスプリを今すぐ食卓へ！



シジョン (Chichons)

フランス伝統料理の豚のリエットを、バスク豚で作りました！バスク豚をその脂身でじっくりと火を通し、塩とピマンデスペレットだけでシンプルに味付け。



バスク豚のパテ (Pâté de porc Basque)

伝統的なレシピにより、バスク豚の美味しさをまるごと封じ込めた濃厚なパテ。

2010年バリエーション農業コンクールにて銅賞



フォンダン

(Fondant de porc Basque)

コニャックでより風味を引き立たせたバスク豚のレバーのムース。



田舎風パテ

(Pâté de foie à la fine champagne)

鶏レバーを加え、ブランデーで風味豊かに仕上げました。ワイン好きの方に。



パテ・オ・ピマンデスペレット

(Pâté au piment d'Espelette)

バスク豚のパテに、ピマンデスペレットがピリッとアクセントに。

ピエール・オテイザ社
バスク豚の”プティ・パテ”シリーズ

各種 50g入 ¥ /個

PETITE ANNONCE

たっぷり食べたい方に、、、
通常サイズの缶入りも好評販売中