

Le pâté de Campagne Breton



Le Pâté de Campagne Breton IGP présente des gros et nombreux marquants dus au hachage grossier, répartis de façon uniforme sur la tranche. De couleur plutôt sombre, de texture ferme, il présente un goût prononcé de viande, de foie et d'oignons. Les morceaux sont mélangés à la farce fine issue du hachage des différents ingrédients



Les ingrédients carnés, les oignons et les œufs sont frais !

Hum ! Quel pâté d'exception !

C'est un pâté « rustique », riche en viande de porc et en foie, issu de la recette traditionnelle du pâté de campagne . Son aromatisation simple et naturelle, d'oignons et de foie, en font un pâté d'exception.

Recette sans colorant, sans arôme artificiel.

Hachage gros grains !

Texture ferme !

Couleur sombre !

Goût prononcé !



EXISTE AUSSI EN BOITE FER



Aux oignons Frais

Aux Fines Herbes

Au Cidre Artisanal



L'aire géographique est la zone traditionnelle de fabrication : Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique, Morbihan

L'IGP ? Liée à un Savoir Faire !

L'indication géographique protégée (IGP) est un signe officiel de la Communauté européenne d'origine et de qualité qui permet de préserver les dénominations géographiques et offre une possibilité de déterminer l'Origine d'un produit agricole alimentaire quand il tire une partie de sa spécificité de cette origine.

