

## Paté de Faisán con Trufas

Erzeuger: La Chinata

Art. Nr.: 760.031

Herkunftsland: Spanien

Region: Cáceres



---

## Weingut / Erzeuger

Das Sortiment von La Chinata ist einmalig und sehr schön anzusehen. Selten findet man Delikatessen von solcher Geschmacks- und Aromen-Vielfalt aus rein natürlichen Zutaten. Begonnen hat La Chinata vor vielen Jahren mit der Erzeugung von hochwertigem Olivenöl. Seit jeher kommen dafür nur ausgewählte Oliven von Sierra de Gata-Hurdes im Norden Cáceres in Frage. Es handelt sich dabei um die süß-fruchtige "Manzanilla Cacereña", aus der Olivenöle entstehen, die besonders reich an ungesättigten Fettsäuren sind, mehr als andere Sorten. Die Oliven werden per Hand geerntet und selektiert. Eine zweite Selektion erfolgt kurz vor der Pressung, die nur mit sanftem Druck ausgeübt wird. Das Olivenöl "En Rama" ist ein besonderes Premiumprodukt und sehr traditionell dazu, denn es ist ungefiltert! Ein authentischeres Olivenöl von solcher Reinheit mit dem Fruchtmark der Oliven ist selten zu finden.

Die aromatisierten Öle von La Chinata werden ebenfalls aus der Sorte "Manzanilla Cacereña" gewonnen. Mit Steinpilzen, Zitronenschalen, Chilischoten oder mediterranen Gewürzen wird das weiche Olivenöl um natürliche Aromen erweitert. Das Resultat: Eine elegante Symbiose, die die Typizität des Olivenöls und die der natürlichen Zutaten in makelloser Schönheit erleben lassen.

Nach und nach wurde das Sortiment durch weitere typisch spanische Delikatessen ergänzt, mit der Zielsetzung spanische kulinarische Traditionen wieder zum Leben zu erwecken. Das Sortiment ist umfangreich. Es reicht von traditionellen Produkten über ausgefallene Köstlichkeiten. So z.B. die vollkommen unbehandelten Meersalzkristalle, die so herrlich knistern, wenn sie über Salate und Suppen gestreut genossen werden. Ein neuartiges Geschmackserlebnis ist die süß-salzige Konfitüre aus grünen Oliven.

Mit dem eigenen kostbaren Olivenöl erzeugt La Chinata auch Fleisch- und Gemüsepasteten, die aus der spanischen Küche nicht mehr wegzudenken sind: Die Gemüsekombinationen unter Zugabe von nativem Olivenöl extra ergeben delikate, sehr aromatische Pasteten. Die Fleischpasteten sind geschmacklich sehr fein abgeschmeckt. Typische, spanische Zutaten wie iberisches Schwein oder Perdo Ximénez finden Verwendung.

## Beschreibung

Liefereinheit: 12 Gläser á 120 Gramm

---

## Analyse

---

## Gastromische Empfehlungen

Am besten mit frisch gerösteten Weißbrot servieren!

Stand: 12.10.2022 18:12 Uhr