



Do oferty sieci hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska trafiły nowe rodzaje pasztetów belgijskiej marki POLCA. Wyroby przygotowywane są w piekarnikach parowych na bazie świeżego mięsa m.in. wieprzowiny, kurczaka i kaczki.

Produkty marki POLCA bazują na połączeniu tradycyjnych receptur z innowacyjnymi rozwiązaniami smakowymi. Pasztety Grand Mere są pasteryzowane w temperaturze 72°C i przygotowywane w piekarnikach parowych, co pozwala na idealne zachowanie wszystkich walorów smakowych.

Pierwszą z nowości dostępnych w MAKRO jest grubo rozdrobiony pasztet Grand-Mere Coarse Pate z jabłkami. Jego bazę stanowi m.in. wieprzowina i kurczak oraz świeże, belgijskie jabłka. Produkt dostępny jest w ceramicznych naczyniach. Jego waga wynosi 1,5 kg.

Kolejną z propozycji sieci stanowi pasztet Grand-Mere Mousse de Canard, produkowany na bazie m.in. kaczki, wieprzowiny i kurczaka. Dzięki konsystencji musu ma niemalże niewyczuwalną strukturę. Produkt dostępny jest w plastikowym korytku 230 g.

Na półkach MAKRO pojawił się również pasztet gruborozdrobiony Grand-Mere „Ardeński” oraz Grand-Mere „Zielony pieprz”, dostępne w blokach 500g. Ich bazę stanowi m.in. wieprzowina, kurczak i kaczka, które są mieszane i krojone tak, aby ukazać strukturę mięsa zawartego w produkcie.

W ofercie marki POLCA znalazły się także 3 rodzaje pasztetów w plastrach. Dwa z nich - „Pasztet ardeński” oraz

„Pasztet z kawałkami świeżych jabłek” - są wyrobami gruborozdrobnionymi. Ostatni, gładki pasztet kremowy „Kaczka w pomarańczach”, ma konsystencję musu. Wszystkie trzy wyroby dostępne są w opakowaniach 125 g.



newss.pl

Pasztety marki POLCA w ofercie MAKRO

MAKRO Cash & Carry [\(press box\)](#)