

De Spiegeleire

Voorjaar

2026

PASEN - LENTE - ASPERGE



PAASPATÉS



266 375

Paté met sinaasappel en Arancello met een laagje gelatine van sinaasappel

NIEUW

Enkel verkrijgbaar in afgebeelde verpakkingen.

266 192 *Fijne paté*

Deze ambachtelijke varkenspaté combineert de rijke, volle smaak van een crème paté met de zonnige frisheid van Arancello, de Italiaanse sinaaslikeur. Een subtiel zoet-citrusaccent wordt versterkt door een laag sinaasappelgelatine, die de paté een elegante, feestelijke uitstraling geeft.

Perfect als luxe borrelhapje, als onderdeel van een gourmetplank, of als feestelijke specialiteit tijdens de feestdagen. Serveer licht gekoeld en snijd in fijne plakjes om de verfijnde balans tussen hartig en fruitig volledig tot zijn recht te laten komen.



Paté van gevogelte met gekarameliseerde appeltjes

276 192 *Fijne paté*

Ervaar de harmonie van smaken met deze gevogeltepaté, zorgvuldig bereid voor een zachte en verfijnde structuur. De toevoeging van gekarameliseerde appeltjes geeft een subtiel zoetheid en een lichte fruitige toets die perfect in balans is met de hartige smaak van de paté. Heerlijk als voorgerecht, op een krokant stukje brood of als onderdeel van een borrelplank. Een klassieker in spe die eenvoud en verfijning samenbrengt en elk moment bijzonder maakt.



Paté van lam met rozemarijn

131 192 *Grove paté*

De lamspaté is een grove paté met aparte smaak. Deze smaak wordt verkregen door de combinatie van lamsvlees, dat een lichte pittige smaak heeft, met een vleugje knoflook en een takje verse rozemarijn. Deze paté is bijzonder geschikt om het assortiment exclusieve vleeswaren uit te breiden.



Paté met Serranoham en meloen

511 192 *Grove paté*

'Meloen met Serrano ham' is een klassieker op de kaart met voorgerechtjes. Een reflectie van deze klassieker mocht zeker niet ontbreken in ons paté gamma. Het zoete van de meloen en het zilte van de ham vullen mekaar mooi aan in deze heerlijke smeulige paté. Deze paté leent zich voor vele doeleinden: tapas, borrel, voorgerecht, broodbeleg, enz...



Fijne appelpaté met krokant gebakken spekjes

499 192 *Fijne paté*

Deze fijne roompaté verrijkt met een heerlijke huisgemaakte appelcompote en krokant gebakken spekjes, is een paté met een sterk karakter. De appelsmaak geeft deze paté een aangename lichtzoete smaak, terwijl het spek deze paté een licht zoute touch en tevens een crispy bite geeft.



Paté met peren en honing

416 192 *Grove paté*

Door toevoeging van honing aan deze vruchtenpaté krijgt deze paté een warm-zoete smaak, heerlijk in combinatie met de frisse stukjes peer. De structuur is grof, maar toch smeulig door de honing en het sap van de peren.



Half-paaseivormige terrine

070

Gewicht per stuk: **2,900 kg**

Afgebeelde patésmaak: (416) Paté met peren en honing (grof)

Verpakking 192

Witte porseleinen schaal. Gewicht per stuk: 2,600 kg MET STATIEGELD

ASPERGE PATÉ

Deze voorjaarspaté is een heerlijke romige lekkernij. Tijdens het bakproces dringt de smaak van de stukjes asperge (voor het grootste deel fijn gecutterd) door tot in de kleinste patédeeltjes. Het resultaat is een verrassende asperge paté, extra smeuijg door het vocht van de asperges.

Verkrijgbaar uitleverweek 13 t.e.m. 26. **Enkel verkrijgbaar in afgebeelde verpakkingen.**



493 192 *Fijne paté*

192 | Witte porseleinen schaal:
Gewicht per stuk: **2,600 kg** MET STATIEGELD



493 123 *Fijne paté*

123 | Beige aspergevormige terrine:
Gewicht per stuk: **3,400 kg**



217 080 *Fijne paté*

080 | Blokform van leverkaas/blokpaté
Gewicht per stuk: **2,150 kg**

493 375 *Fijne paté*

375 | 8 plakjes op onderschaal in doos:
Gewicht per stuk: **1,200 kg**



Lente

Paté met frisse lentegroentjes

124 192 *Grove paté*

192 | Witte porseleinen schaal:
Gewicht per stuk: **2,600 kg** MET STATIEGELD

Door toevoeging van tuingroenten (zoals uien, prei, worteltjes, peterselie en tomaten) wordt een paté, grof van structuur, verkregen met een bijzondere smaak en sterk geurend aroma.

Verkrijgbaar vanaf uitleverweek 10 t.e.m. 15.
Enkel verkrijgbaar in afgebeelde verpakking.

DE SPIEGELEIRE NV

Itselaarlaan 13
B-3290 Diest

E info@ds.be
T +32 13 35 20 81

www.ds.be
www.despiegeleire.com

