



PASTA

MEDAGLIONI WILD MEDAGLIONI GIBIER



NIEUWE VORM / NOUVELLE FORME

MEDAGLIONI WILD / GIBIER

AFMETING / MESURES 70 x 70 MM

GEWICHT / POIDS 30 G

KOOKTIJD / TEMPS DE CUISSON 4 À 5 MIN

THT / DLC 21 DAGEN / JOURS

BEWAREN / CONSERVER 0 - 4°C

Hert, everzwijn en fazant zijn stuk voor stuk smaakmakers die aan de basis liggen van deze heerlijke gevulde pasta. De stukjes wild, gegrilde champignons en rode besjes zijn duidelijk herkenbaar in de vulling. Op smaak gebracht met wildfond en rode wijn. Een hartige en pure wildvulling die uw klanten zeker zal bekoren.

Le cerf, le marcassin et le faisan sont des viandes riches en saveur à la base de ces délicieuses pâtes farcies. Les morceaux de gibier, les champignons grillés et les groseilles sont clairement reconnaissables dans la farce. Assaisonnés avec un fond de gibier et du vin rouge. Une farce de gibier pure et chaleureuse qui ne manquera pas de surprendre vos clients.

*Verkrijgbaar van
1 oktober t/m 15 januari
Disponible du
1 octobre au 15 janvier*

AMUSE MEDAGLIONI WILD

INGREDIËNTEN:

- medaglioni van wild
- tomatenjus op basis van wildfond
- chips van everzwijn
- gegrilde butternutblokjes
- spaghetti van gele en groene courgette
- gemalen pistachenootjes

AMUSE MEDAGLIONI GIBIER

INGRÉDIENTS:

- medaglioni de gibier
- jus de tomates à base de fond de gibier
- chips de marcassin
- cubes de butternut grillés
- spaghetti de courgette jaune et verte
- pistaches moulues



OVERSUTGES

SUGGERIMENTI

MEDAGLIONI WILD MET PADDENSTOELEN

INGREDIËNTEN:

- medaglioni van wild
- porcini saus
- paddenstoelen (eekhoorntjesbrood, girolles, oesterzwammen, chanterellen)
- gegrilde kerstomaten
- crumble van zwarte olijven
- espuma van veenbessen

MEDAGLIONI GIBIER À CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS:

- medaglioni de gibier
- sauce porcini
- champignons (cèpes, girolles, pleurotes, chanterelles)
- tomates cerises grillées
- crumble d'olives noires
- espuma d'airelles



GEÏNSPIREERD door: Chef Gregory, GIORGI

Op het gezellige Mac Auliffe plein in Bastogne vindt u het hotel-restaurant Giorgi. Een Italiaanse keuken waar de verse pasta's en de traditionele pizza's van de chef een feest zijn voor de zintuigen. Het gezellige kader en het vriendelijke personeel maken het adres tot een plek van gezellig vertoeven. Chef Gregory werkt graag met verse en seizoensgebonden topproducten waaronder ook de verse pasta's van Altoni. Zodra de herfst in het land is, werkt hij verrassende wildgerechten uit met onze medaglioni wild. Een echte ode aan het jachtseizoen !

INSPIRÉ par: Chef Gregory, GIORGI

Le restaurant Giorgi se situe sur la charmante place Mac Auliffe à Bastogne. Une cuisine italienne où les pâtes fraîches et les pizzas traditionnelles du chef sont un vrai régal pour les sens. L'atmosphère agréable et le personnel amical font de cette adresse un endroit accueillant. Le chef Gregory aime travailler avec des produits frais et saisonniers de haute qualité, parmi lesquels également les pâtes fraîches de Altoni. Dès que l'automne arrive, il crée des plats surprenants de gibier avec notre medaglioni gibier. Une véritable ode à la saison de chasse !