

# BALIK KITCHEN – BALIK LACHS RILLETTE

BY DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX *Philippe Chevrier*

Die renommierte Küche des meisterhaften Chefkochs Philippe Chevrier – Domaine de Châteauevieux in Satigny, Genf – hat speziell für Sie eine wunderbare BALIK Kitchen Lachs Rillette im wiederverwendbaren Weckglas entwickelt.

Das Gewicht der BALIK Kitchen Lachs Rillette liegt bei ca. 160g.

## Vorbestellung:

Jede BALIK Kitchen Lachs Rillette wird aus Gründen der Qualität und Frische vom Michelin-Sterne-Team der Domaine de Châteauevieux nur auf explizite Vorbestellung gefertigt. Bis zum Samstagmittag eingegangene Bestellungen werden am darauf folgenden Donnerstag geliefert. Die Haltbarkeit liegt ungeöffnet bei 2 Monaten. Geöffnet sollte das Produkt innerhalb von 2 Tagen konsumiert werden. Die optimalen Lagertemperatur liegt bei ca. +4° Celsius.

Inhaltsstoffe der BALIK Kitchen Lachs Rillette:

Produkt auf Basis von gekochtem Fisch. Lachsfilet 59% (Norwegen), Ricotta 22%, geräucherter BALIK-Lachs 14%, **Sahne** 7%, jodiertes Speisesalz, Pfeffermischung, Zitronensaft und -schale. **Kann Spuren von Nüssen enthalten.**



## BALIK Kitchen LACHS RILLETTE

ca. 160 g

BALIK Kitchen Lachs Rillette by Domaine de Châteauevieux, Philippe Chevrier

Bestellnr.  
41100

Preis / 160 g  
CHF 43.00

Haltbarkeit: 2 Monate ab Produktion.