



FLO MA RO

French products, international trade and transport

KATALOG ZESTAWÓW PREZENTOWYCH



Pragniemy stworzyć rozpoznawalną markę w Europie Środkowo - Wschodniej

Nazwa **Flomaro** powstała od imion założycieli: Florenta, Marka i Roberta. Wraz z rozwojem firmy, do zespołu dołączył również Kamil. Istniejemy na rynku polskim już od ponad dwóch lat, ale wciąż nie zwalniamy tempa i nieustannie się rozwijamy. Cieszymy się kiedy klienci do nas wracają, rekomendują nasze produkty i usługi wśród swoich znajomych. Zadowolenie konsumentów to w naszej pracy największa wartość. Daje nam ona siłę, energię i motywację do podwyższanie swoich kwalifikacji i szeroko pojętego rozwoju biznesowego.



Wizja

Naszą misją jest dostarczanie francuskich produktów najwyższej jakości, pochodzących od lokalnych producentów. Z drugiej strony, pragniemy wykreować markę, która sprostą oczekiwaniom najbardziej wymagających klientów. Dywersyfikacja ryzyka biznesowego, której od początku hołdujemy, pozwala nam na nieustanny rozwój, przejawiającymi się nowymi inwestycjami. Nasze produkty cieszą się coraz większą popularnością na terenie całej Polski.

Wszystko dzięki niepowtarzalnym smakom oraz najwyższej jakości importowanych produktów prowincjonalnej Francji. W miarę poszerzenia naszego asortymentu, wprowadzamy regionalne produkty pochodzące od polskich rolników oraz najwyższej jakości delikatesy z najlepszych europejskich manufaktur.



Handel
międzynarodowy



Regionalni
producenci



Ponad
500 produktów



Import francuskich
kosmetyków



Personalizowane
etykiety na wino



Wina z własnego
importu



Dostawy na
terenie całej Polski



Towary sprowadzane
z Francji na życzenie
klienta



Młody energiczny
zespół



Wysoka jakość



3 języki obce
(FR, EN, IT)



Setki zadowolonych
klientów

O producencie: **Ducs de Gascogne**

WARTOŚCI: Autentyczność, Tradycja, Jakość, Produkty lokalne

Ducs de Gascogne to producent foie gras i innych specjałów z południowo-zachodniej Francji. Jest to rodzinna firma powstała w 1953 roku, której założycielem jest Gabriel Dubarry a tradycja wytwarzania tych francuskich przysmaków przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Filozofia firmy opiera się na jakości, tradycji oraz unikalność stworzonej stworzonej oferty. Receptury produktów są stale udoskonalane co przekłada się na tworzenie nowych kompozycji smakowych.

Produkty z firmy Ducs de Gascogne są niedostępne w Polsce, dzięki czemu Państwa klienci mogą liczyć na unikalny prezent, odznaczający się najwyższą jakością.



Przedstawione zdjęcia produktów odzwierciedlają ich rzeczywistą formę pakowania. Produkty pochodzą wprost od producenta i są pakowane w jego manufakturze w Gaskonii.

Crackers Canard



Terrina z kaczki z dodatkiem pomarańczy

Terrina z kaczki w tradycyjnym stylu

Terrina z piersi kaczki z dodatkiem musztardy tradycyjnej i papryki Espelette

Eleganckie czerwono-złote pudełko

Crackers spécialités au foie gras

Terrina z kacznej wątróbki z dodatkiem
ugotowanych borowików (20% foie gras)

Terrina kacznej wątróbki i wędzonej piersi
z kaczki (20% foie gras)

Terrina z kacznej wątróbki i szynki Bayonne (20%
foie gras)

Elegenckie złote opakowanie



Crackers BIO

Pasta z łososia i suszonych pomidorów

Terrina z kurczaka, z konfiturą cytrynową
i migdałami

Kremowe smarowidło śródziemnomorskie
z warzywami i bazylią

Ozdobne zielpakowanie



La petite



Terrina z kaczej wątróbki i szynki Bayonne (20% foie gras)

Terrina czysta wieprzowina - "L'Originelle"

Terrina z kaczki w tradycyjnym stylu

Terrina z Gaskonii z dodatkiem soku truflowego

Pudełko kwadratowe białe-złote z nakrętką ze wstążką (13,5 X 13,5 X 9 cm)

Tour Eiffel



Delikatna wątróbka z kaczki i wędzona pierś z kaczki (20% foie gras)

Chutney mini z fig

Mały nóż do smarowania

Metalowe pudełko Tour Eiffel (8x13x7 cm)

Complicite



Blok z kaczego foie gras

Konfitura figowa

Srebrne opakowanie Piramida

Trio de spécialités au foie gras



Blok z kaczego foie gras

Delikatny blok foie gras z kaczki z dodatkiem figi

Delikatny blok foie gras z kaczki z dodatkiem jabłka

Przezroczyste opakowanie

Origami

Blok Foie Gras z kaczki

Terrina z gęsi w winie Colombelle

Terrina z Langusty oraz Łososia

Terrina drobiowa z tymiankiem i bazylią

Pudełko origami



Le Savoureux



Blok Foie Gras z kaczki z dodatkiem figi

Terrina tradycyjna

Rillettes z łososia i kandyzowanej cebuli

Konfitura z fig

Owalne pudełko prezentowe

Terrinothèque



Terrina z Gaskonii z dodatkiem suszonych śliwek

Terrina z gęsi z Monbazillac

Terrina z jelenia z dodatkiem armaniaku

Terrina z kurczaka z dodatkiem bazylii
i tymianku

Terrina z kaczki z dodatkiem wina Syrah i fig

Terrine z serem Rocamadour i orzechami
włoskimi

The N° 1 – “Autentyczna terrina”

Kartonik "Terrinothèque colorée"

Przezroczyste opakowanie

En famille



Kremowe smarowidło marchewka i mleko kokosowe

Terrina z kaczki z dodatkiem pomarańczy

Terrine z Gaskonii z dodatkiem soku truflowego

Terrine z serem baskijskim i papryką Espelette

Terrine z dzika z dodatkiem orzecha laskowego i mandarynki

Terrina z kaczki z dodatkiem wina Syrah I fig

Pojemnik mały kraft - czarny (26x17,5x6,8cm)

Entre amis

Kruszona grillowana cukinia, kozi ser z odrobiną miodu

Ser kozi posmarowany orzechami

Terrina z jelenia z armaniakiem

Terrina z dzika z borówkami

Rillettes z dwoma łososami i kandyzowaną cytryną

N° 1 – „Autentyczna terrina”

Pojemnik mały kraft – czarny (26 x 17,5x6,8 cm)

Pudełko ozdobne (26x18x8)



En tete a tete



Krem z karczochów z dodatkiem parmezanu i soki z trufli

Terrine czysta wieprzowina z dodatkiem fig

Terrina z kurczaka z dodatkiem konfitury z cytryny i migdałów

Terrina z kaczki z dodatkiem oliwek

Terrine z Gaskonii z dodatkiem suszonych śliwek

Terrine z gęsi z dodatkiem wina Monbazillac

Pojemnik mały kraft - czarny (26 x 17,5x6,8 cm)

Maison de tradition



Kremowe smarowidło ze śródziemnomorskich warzyw i bazylii

Krem z grillowanej papryki i homara, konfitury cytrynowej i koperku

Terrina z kaczki z dodatkiem pomarańczy

Rillettes z dwoma łososiami i konfiturą cytrynową

Syron Ananas-Papaja z dodatkiem wanilii

Owalny koszyk cynkowy (26 x 18,5x8,5 cm)
"Maison de Tradition"

Crackers terre et mer

Terrine z kaczki w stylu tradycyjnym

Terrine z jelenia z dodatkiem armaniaku

Terrine z gęsi z dodatkiem wina Colombelle

Terrina z langusty i łososia z dodatkiem koperku

Rillettes z dwoma łososiami i konfiturą
cytrynową

Czarne opakowanie



Apero terrines

Terrine z bązanta z dodatkiem winogron

Terrine z gęsi z dodatkiem wina Colombelle

Terrina z kaczki w stylu tradycyjnym

Terrina z kaczki z dodatkiem armaniaku

Terrina z langustynki i łososia z dodatkiem kopru włoskiego

Rillettes z dwoma łososiami i konfiturą cytrynową

Terrine z dzika z dodatkiem borówki

Terrine z jelenia z dodatkiem armaniaku

Terrine z gęsi z dodatkiem wina Monbazillac

Czarny karton z ażurową pokrywą na 9 terrin (18x18x4cm)



Crackers bloc de foie gras



Blok foie gras z kaczki

Blok foie gras z kaczki z dodatkiem papryki
Espelette

Delikatny block foie gras z kaczki z dodatkiem
figi

Ozdobne złote opakowanie

Sauveurs et découvertes

Kremowe smarowidło, soczewica marchewka i cytryna

Terrina z kaczki z dodatkiem pomarańczy mus z kaczki

Terrine z langusty i łososia z dodatkiem koperku

Krem waniliowy crème brûlée

Krem z jabłka z kawałkami piernika

Ciasteczka migdałowo maślane



Ma petite epicerie



Mieszanka buraczków z foie gras z kaczki z dodatkiem octu balsamicznego (20% foie gras)

Mieszanka grillowanej papryki z foie gras z kaczki z dodatkiem miodu (20% foie gras)

Mieszanka karczochów i foie gras z dodatkiem gałki muszkatołowej (20% foie gras)

Terrine z dzika z dodatkiem borówek

Rillettes z dwoma łososiami i konfiturą cytrynową

Terrina z wędzonego łososia z grejpfrutem i makiem

Drewniana skrzynia z napisem "Ma petite Epicerie"

Farandole 2021

N° 1 – „Autentyczna terrina”

Terrine z Gaskonii z suszonych śliwek

Terrina z Gaskonii z Soku truflowego

Terrine z gęsi z wina Monbazillac

Terrine z gęsi z wina Colombelle

Terrina z kurczaka z bazylii i tymianku

Terrina z kaczki w rysiku

Terrina z jelenia z armaniaku

Terrina z dzika z borówek

Terrina z kaczki z maszyny

Terrina z perliczki z rozmarynu

Terrina z Gaskonii z Armaniaku

Kwadratowe czarne opakowanie (102x102x182cm)



Harmonie

Foie Gras z kaczki

Konfitura figowa

Trapezowe pudełko prezentowe



Vive la France!



Terrine „à la Royale” (20% foie gras z kaczki)

Terrina z kaczki w stylu tradycyjnym

Pasta z pieczonej papryki i homara z konfiturą cytrynową i koperkiem

The N° 1 – “Autentyczna terrina”

Terrina z gęsi z dodatkiem wina Colombelle

Terrine z Langusty I Łososia z dodatkiem kopru włoskiego

Metalowe pudełko prostokątne "Vive la France"
(19,5/19 x 14/13,5 x 7,5 cm)

Carré sucré



Krem czekoladowy z kasztanowymi chipsami

Dżem malinowo-fiołkowy

Ciasteczka Speculoos o smaku gruszki

Mini wafelki maślane

Francuskie ciasteczka z masą jabłkowo- karmelową

Czekolada mleczna w różku

Ozdobne pudełko kwadratowe

Rondes des merveilles

Terrina z kaczki w tradycyjnym stylu

Pasztet z kaczkiej wątróbki z borowikami

Terrina wieprzowa „L' Originale”

Terrina wieprzowa i wędzonej piersi kaczki

Krem czekoladowy z kasztanowymi chipsami

Pasta z suszonych pomidorów oraz oliwek

Owalne pudełko ozdobne



L'incontournable



Pasztet z kaczki

Terrina z gęsi z gruszką oraz truflą

Pasztet świąteczny z borowikami

Terrina z Langusty oraz Łososia

Wino Mas Des Etoiles Soif d'étoiles rouge

Świeże podniebienie z delikatnymi nutami lukrecji, wyczuwalny przyjemny, długi finisz. Kolor granatu z fioletowymi jak również błyszczącymi refleksami – intensywny nos czarnych owoców, wiśni, słodkich przypraw. Klasyczna miesznka z regionu Cahors, czyli Merlot z Malbec.

Metalowy box prezentowy

Réveillon festif

Pasztet z kaczki

Terrina tradycyjna

Terrina z dzika z żurawiną

Pasztet drobiowy z cytrusami

Mini ciasteczka maślane z migdałami

Vin de France Chardonnay – Castelbeaux

Typowy nos dla Chardonnay z nutami cytrusów, masła i orzechów laskowych. W ustach wino jest tłuste, okrągłe i świeże. Dobrze zrównoważony ze słodką kwasowością i dobrą strukturą.

Mały ilustrowany kartonik prezentowy



Délicieuse mosaïque



Terrina z kaczki z armaniakiem

Terrina z gęsi z gruszką oraz truflą

Terrina drobiowa z tymiankiem i bazylią

Krem z grillowanej cukinii z kozim serem

Owoce w syropie waniliowym

Ciasteczka Speculoos o smaku gruszki

Czekoladowe trufle

Kolorowe pudełko prezentowe

Bleu Blanc Rouge!

Terrina z gęsi z dodatkiem wina Colombelle

Terrina z Gaskonii z dodatkiem soku truflowego

Terrine z Langusty i Łososia z dodatkiem kopru włoskiego

The N° 1 – “Autentyczna terrina”

Terrina z kaczki z dodatkiem wina Syrah i fig

Mini wafle maślane

Metalowe pudełko prostokątne "Vive la France"
(19,5/19 x 14/13,5 x 7,5 cm)



Rouge gourmand

Terrina z kaczki w musztardzie tradycyjnej z papryką
Espelette

Terrina drobiowa z kaczą wątróbką

Terrina z gęsi w winie Colombelle

Waniliowy Crème Brûlée

Czekoladowa choinka

Vin de France Pinot Noir – Castelbeaux

Vin de France Pinot Noir pochodzi z jakże niedocenianego regionu winiarskiego Beaujolais. Szczep Pinot Noir to francuska odmiana winogron, jedna z najpopularniejszych. To wspaniałe francuskie wino o delikatnym i eleganckim zapachu czarnych owoców. Prezentuje chciwe i jedwabiste podniebienie.

Czerwono-złote pudełko prezentowe



Bulle de saveurs



Terrina z Gaskonii z Armaniakiem

Pasztet z piersi kaczki, musztardy oraz papryki
Espelette

Pasztet z dzika z dodatkiem orzechów i mandarynek

Terrina a la Royale

Chrupiące płatki czekoladowo- orzechowe

Wino AOP Crémant D'Alsace Saint Éloi Brut

Cremant Saint Eloi w ustach bąbelki mają drobne i trwałe, a kwasowość elegancka. Odnajdujemy pikantne nuty zielonego jabłka. Bąbelki tego Crémant d'Alsace są delikatne jak również tworzą ładne struny. Nos jest świeży choć przypomina zielone jabłko. Musujące wino wytwarzane metodą klasyczną z dwóch szczepów Auxerrois oraz Pinot Blanc.

Prezentowy box

Eclat de saveurs



Blok kaczego Foie Gras

Terrina z kaczki w tradycyjnym stylu

Terrina z Tome Basque i papryką Espelette

Terrina tradycyjna

Mleczna czekolada z nadzieniem pralinowym

Wino Vin de France Chardonnay – Castelbeaux

Typowy nos dla Chardonnay z nutami cytrusów, masła i orzechów laskowych. W ustach wino jest tłuste, okrągłe i świeże. Dobrze zrównoważony ze słodką kwasowością i dobrą strukturą.

Eleganckie pudełko upominkowe

Pause gourmandise

Waniliowe Crème Brûlée

Krem czekoladowy z kasztanowymi chipsami

Owoce w syropie waniliowym

Piernik jabłkowy

Nonette miodowa z nadzieniem pomarańczowym

Ciasteczka cytrynowo-migdałowe

Trufle czekoladowe

Chrupiące płatki czekoladowo- orzechowe

Czekolada z malinowym nadzieniem

Ozdobne pudełko "Delight Box"



Le sublime

Terrina z kaczki w tradycyjnym stylu

Terrina tradycyjna

Terrina z kaczki z Tapenadą i Bazylką

Terrina a la Royale

Pasztet świąteczny z borowikami

Chrupiące chipsy migdałowe

Chrupiące płatki czekoladowo- orzechowe

Wino Mas Des Etoiles Soif d'étoiles rouge

Świeże podniebienie z delikatnymi nutami lukrecji, wyczuwalny przyjemny, długi finisz. Kolor granatu z fioletowymi jak również błyszczącymi refleksami - intensywny nos czarnych owoców, wiśni, słodkich przypraw. Klasyczna mieszanka z regionu Cahors, czyli Merlot z Malbec.

Owalny koszyk prezentowy



Bonheur des papilles



Terrina drobiowa z kaczą
wątróbką

Terrina z kaczki z pomarańczą

Terrina z kaczki
z Armaniakiem

Terrina z Roquefortem
i winogronem

Terrina z dzika z żurawiną

Terrina z Langusty oraz
Łosia

Terrina drobiowa
z tymiankiem i bazylią

Pasta marchewkowa z mlekiem
kokosowym

Krem z grillowanej cukinii
z kozim serem

Piernik jabłkowy

Kruche ciasteczka maślane

Wino Vin de France
Chardonnay – Castelbeaux
Vin de France Pinot Noir pochodzi
z jakże niedocenianego regionu
winiarskiego Beaujolais. Szczep Pinot
Noir to francuska odmiana winogron,
jedna z najpopularniejszych. To
wspaniałe francuskie wino
o delikatnym i eleganckim zapachu
czarnych owoców. Prezentuje chciwe
i jedwabiste podniebienie.

Stylowe pudełko prezentowe

Soirée scintillante

Blok Foie Gras

Terrina z Gęsi Monbazillac

Terrina z jelenia z armaniakiem

Terrina drobiowa z tymiankiem i bazylią

Drobiowa zapiekanka z warzywami i grzybami

Wafle maślane

Trufle czekoladowe

Wino AOP Crémant D'Alsace Saint Éloi Brut Crémant Saint Eloi w ustach bąbelki mają drobne i trwałe, a kwasowość elegancka. Odnajdujemy pikantne nuty zielonego jabłka. Bąbelki tego Crémant d'Alsace są delikatne jak również tworzą ładne struny. Nos jest świeży choć przypomina zielone jabłko. Musujące wino wytwarzane metodą klasyczną z dwóch szczepów Auxerrois oraz Pinot Blanc.

Pudełko upominkowe "Bonnes Fêtes"



Tentation



Pasztet z kaczjej wątróbki
z borowikami

Terrina tradycyjna

Terrina z Gęsi z gruszką i truflą

Terrina z jelenia
z armaniakiem

Terrina z Langusty oraz
Łososia

Terrina drobiowa
z tymiankiem i bazylią

Krem czekoladowy
z kasztanowymi chipsami

Krem z homara z grillowaną
papryką i kandyzowaną
cytryną

Mini wafle maślane

Czekoladki z pralinowym
nadzieniem

Wino Vin de France Pinot Noir –
Castelbeaux
Vin de France Pinot Noir pochodzi
z jakże niedocenianego regionu
winiarskiego Beaujolais. Szczep Pinot
Noir to francuska odmiana winogron,
jedna z najpopularniejszych. To
wspaniałe francuskie wino
o delikatnym i eleganckim zapachu
czarnych owoców. Prezentuje chciwe
i jedwabiste podniebienie.

Niebieskie pudełko
prezentowe

Calendrier de l'Avent

Mus z kaczk

Terrina z migdałami i kandyzowaną cytryną

Terrina tradycyjna

Terrina z Gęsi z gruszką i trufłą

Rillettes z łososa

Terrina z jelenia z armaniakiem

Terrina z gęsi w winie Colombelle

Terrina z Gaskonii w sosie truflowym

Terrina a la Royale

Terrina z kaczk z oliwkami

Terrina z perliczki z rozmarynem

Terrina z kaczk w winie Syrah oraz figami

Terrina z Langusty oraz Łososa

Terrina drobiowa z tymiankiem i bazylią

Papillotes Czekoladowe

Nugat morelowy

Konfitura malinowa z dodatkiem fiołków

Dżem figowy z orzechami

Pasta czekoladowa

Miodowa Nonette z pomarańczowym nadzieniem

Ciasto nugatowe z nadzieniem czekoladowym

Madeleine czekoladowa

Mleczny krem czekoladowy
Delight Gold

Kalendarz adwentowy



Panier des délices



Blok Foie Gras z papryką Espelette

Terrina z kaczki z armaniakiem

Pasztet z bażanta

Waniliowe Crème Brûlée

Karczochoy z parmezanem i truflą

Ciasteczka migdałowo-cytrynowe

Trufle czekoladowe

Vin de France Pinot Noir – Castelbeaux

Vin de France Pinot Noir pochodzi z jakże niedocenianego regionu winiarskiego Beaujolais. Szczep Pinot Noir to francuska odmiana winogron, jedna z najpopularniejszych. To wspaniałe francuskie wino o delikatnym i eleganckim zapachu czarnych owoców. Prezentuje chciwe i jedwabiste podniebienie.

Elegancka torba prezentowa

Parenthèse enchantée

Foie Gras z kaczki

Terrina z kaczki w musztardzie tradycyjnej z papryką Espelette

Rillettes z Łososia i kandyzowaną cytryną

Terrina z gęsi w winie Colombelle

Kaczka w sosie truflowym

Kruche ciasteczka maślane z czekoladą

Duet z armaniakiem

Wino Mas Des Etoiles Soif d'étoiles rouge

Świeże podniebienie z delikatnymi nutami lukrecji, wyczuwalny przyjemny, długi finisz. Kolor granatu z fioletowymi jak również błyszczącymi refleksami – intensywny nos czarnych owoców, wiśni, słodkich przypraw. Klasyczna miesznka z regionu Cahors, czyli Merlot z Malbec.

Kosz upominkowy



Safari Gastronomique



Blok z Foie Gras

Terrina z Gęsi Monbazillac

Rillettes z Łososia i kandyzowaną cytryną

Terrina z jelenia z armaniakiem

Terrina z Gaskonii ze śliwkami

Pasztet drobiowy z cytrusami

Czekolada z orzechami laskowymi

Owoce w syropie waniliowym

Czekoladowy rożek z nadzieniem jabłkowym

Wino Vin de France Chardonnay - Castelbeaux
Typowy nos dla Chardonnay z nutami cytrusów, masła i orzechów laskowych. W ustach wino jest tłuste, okrągłe i świeże. Dobrze zrównoważony ze słodką kwasowością i dobrą strukturą.

Stylowy kosz prezentowy

Table de fête

Blok Foie Gras z musem jabłkowym

Terrina z kaczki i oliwkami

Pasztet świąteczny z borowikami

Terrina z Langusty oraz Łososia

Dżem malinowo-fiołkowy

Mini kruche ciasteczka

Wino Vin de France Pinot Noir – Castelbeaux

Vin de France Pinot Noir pochodzi z jakże niedocenianego regionu winiarskiego Beaujolais. Szczep Pinot Noir to francuska odmiana winogron, jedna z najpopularniejszych. To wspaniałe francuskie wino o delikatnym i eleganckim zapachu czarnych owoców. Prezentuje chciwe i jedwabiste podniebienie.

Stylowy stolik drewniany



Sphère gustative



Foie Gras

Terrina z Tome Basque i papryką Espelette

Terrina z kaczki z armaniakiem

Terrina wieprzowa „L' Originale”

Terrina z gęsi z sosem truflowym

Terrina z wędzonego Łososa z grejpfrutem

Owoce w syropie waniliowym

Ciasteczka cytrynowo-migdałowe

Wino Mas Des Etoiles Soif d'étoiles rouge

Świeże podniebienie z delikatnymi nutami lukrecji, wyczuwalny przyjemny, długi finisz. Kolor granatu z fioletowymi jak również błyszczącymi refleksami – intensywny nos czarnych owoców, wiśni, słodkich przypraw. Klasyczna miesznka z regionu Cahors, czyli Merlot z Malbec.

Prezentowa torba termoizolacyjna

Réserve du connaisseur

Foie Gras

Terrina z kaczki w tradycyjnym stylu

Terrina z Gęsi Monbazillac

Terrina z jelenia z armaniakiem

Karczochy z parmezanem i truflą

Nugat Speculoos

Chrupiące chipsy migdałowe

Duet z armaniakiem

Trufle czekoladowe

Wino Mas Des Etoiles Soif d'étoiles rouge

Świeże podniebienie z delikatnymi nutami lukrecji, wyczuwalny przyjemny, długi finisz. Kolor granatu z fioletowymi jak również błyszczącymi refleksami – intensywny nos czarnych owoców, wiśni, słodkich przypraw. Klasyczna miesznka z regionu Cahors, czyli Merlot z Malbec.

Drewniane opakowanie prezentowe



Abondance



Foie Gras

Terrina z kaczki w tradycyjnym stylu

Terrina wiejska

Terrina z kaczki z pomarańczą

Terrina tradycyjna

Rillettes z Łososia i kandyzowaną cytryną

Terrina z jelenia z armaniakiem

Terrina z gęsi w winie Colombelle

Terrina świąteczna z borowikami

Pasztet drobiowy z cytrusami

Grillowana papryka w marynacie

Pasta marchewkowa z mlekiem kokosowym

Waniliowy Crème Brûlée

Krem z soczewicy, marchwi oraz cytrusów

Pasta z łososia z koperkiem

Konfitura z fig

Nugat Speculoos

Płatki z rozmarynem i tymiankiem

Grissini

Trufle czekoladowe

Wino Vin de France Pinot Noir – Castelbeaux

Vin de France Pinot Noir pochodzi z jakże niedocenianego regionu winiarskiego Beaujolais. Szczep Pinot Noir to francuska odmiana winogron, jedna z najpopularniejszych. To wspaniałe francuskie wino o delikatnym i eleganckim zapachu czarnych owoców. Prezentuje chciwe i jedwabiste podniebienie.

Uroczy kosz prezentowy

FLO MARO

French products, international trade and transport

Your taste

Kontakt

Marek Sral
CEO & Co-founder

marek.sral@flomaro.pl
+48 886 887 680