
FLO MARO

French products, international trade and transport

Your taste

Zestawy prezentowe



Produkty



Rillettes wieprzowy BIO

Rillettes wytwarzany jest z drobno posiekanej wieprzowiny najwyższej klasy zmieszanej z tłuszczem. Jest to jeden z najbardziej rozpoznawalnych produktów kuchni francuskiej.

Dodatek czosnku niedźwiedziego nadaje pasztetowi ostry a zarazem świeży smak.



Musztarda Dijon BIO

Rodzaj pikantnej, żółtej musztardy, produkowanej zgodnie z prawnie chronioną technologią powstałą w wytwórniach we francuskim mieście Dijon.



Ocet z cydru jabłkowego BIO

Ocet jabłkowy wytwarzany jest ze składników pochodzących z upraw ekologicznych. Ocet pochodzi z naturalnego procesu produkcyjnego. Idealny do sosów oraz sałatek.



Mus z foie gras z papryką Espelette

Foie gras produkowany jest z tłuszczonych wątrobek kaczek. Dodatek papryki espelette nadaje pikantnego i wysublimowanego aromatu. Wyjątkowy smak pozwala na wykorzystanie tego produktu jako wykwintna przystawka lub smarowidło.



Krem z orzechów laskowych BIO

Słodki krem z orzechów laskowych jest idealny na świeżą bagietkę, lub na ciepły Crepes. Sprawdza się również jako dodatek w cukiernictwie.



Rzemieśnicza konfitura z figi

Tradycyjne dżemy, gotowane w kotle ze stali nierdzewnej na wolnym powietrzu, bez regulatora kwasowości i innych dodatków. 55% owoców, 45% cukru i 55% całkowitej zawartości cukru. Po prostu dobre owoce, ręcznie zbierane, cukier i pektyny w razie potrzeby.



Francuskie korniszony

Francuskie korniszony to idealny dodatek do kanapek, sałatek lub aperitif.



Opakowanie

Łubianka drewniana w kolorze brązowym lub czarnym.



Wypełniacz

Suche wióry z drzewa dębowego.



Produkty



Rillettes wieprzowy BIO

Rillettes wytwarzany jest z BIO drobno posiekanej wieprzowiny najwyższej klasy zmieszanej z tłuszczem. Jest to jeden z najbardziej rozpoznawalnych produktów kuchni francuskiej.

Dodatek czosnku niedźwiedziego nadaje pasztetowi ostry a zarazem świeży smak.



Musztarda Dijon BIO

Rodzaj pikantnej, żółtej musztardy, produkowanej zgodnie z prawnie chronioną technologią powstałą w wytwórniach we francuskim mieście Dijon.



Les Frangins rouge

Rodzaj: Czerwone wytrawne

Region: Perigord

Szczep: Merlot, Cabernet Sauvignon

Wino jest wręcz idealne do grillowanych mięs, serów i wędlin. Region Perigord słynie z pełnych i nietuzinkowych wyrobów wniarskich,

Nos świeży, wyczuwalne czerwone owoce oraz nuty pieprzne. Finisz delikatny ale stanowczy. Produkt pochodzi z małej, rodzinnej winicy



Mus z foie gras z papryką Espelette

Foie gras produkowany jest z tłuszczonych wątrobek kaczek. Dodatek papryki espelette nadaje pikantnego i wysublimowanego aromatu. Wyjątkowy smak pozwala na wykorzystanie tego produktu jako wykwintna przystawka lub smarowidło.



Rzemieśnicza konfitura z figi

Tradycyjne dżemy, gotowane w kotle ze stali nierdzewnej na wolnym powietrzu, bez regulatora kwasowości i innych dodatków. 55% owoców, 45% cukru i 55% całkowitej zawartości cukru. Po prostu dobre owoce, ręcznie zbierane, cukier i pektyny w razie potrzeby.



Francuskie korniszony

Francuskie korniszony to idealny dodatek do kanapek, sałatek lub aperitif.



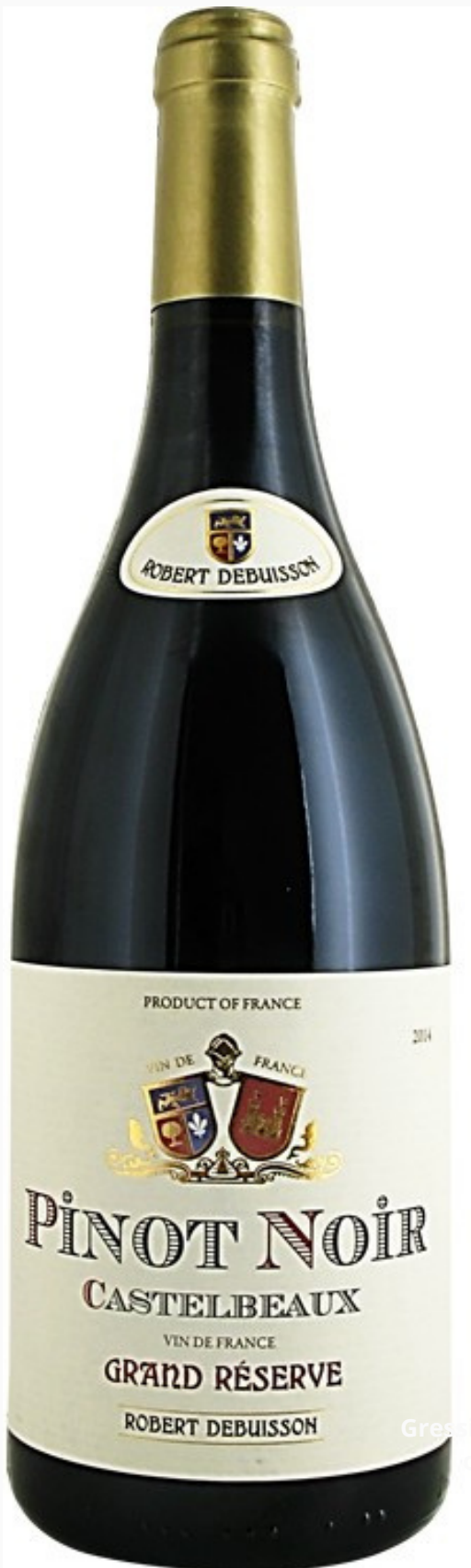
Opakowanie

Łubianka drewniana w kolorze brązowym lub czarnym.



Wypełniacz

Suche wióry z drzewa dębowego.



Vin de France Pinot Noir "Castelbeaux"

Rodzaj: Czerwone wytrawne

Region: Burgundia

Szczep: Pinot Noir

OPIS

Bardzo wyraziste i konkretne wino dzięki szczepowi Pinot Noir. Występują wyraziste nuty drzewa sandałowego i śliwki. W ustach przeważają czarne owoce (np. jeżyny) oraz pieprzne nuty. Finisz jest długi oraz pozostawia po sobie smak dębowej beczki



Włoskie PANETTONE

To rodzaj babki pochodzącej z Mediolanu i spożywanej tradycyjnie w okresie Bożego Narodzenia i Nowego Roku. Wypiekana jest w kształcie wysokiej kopuły i posiada delikatny, maślany smak



Opakowanie

Łubianka drewniana w kolorze brązowym lub czarnym.



Wypełniacz

Suche wióry z drzewa dębowego.