

Tartes de Tom Kreationen für den Frühling



Unsere exklusiven saisonalen Gaumenfreuden

Quiche des Frühlings

Dinkel-Quiche mit frischem Bio-Lachs auf Frühlingskräutern im Meerrettich-Rahm

Weitere Quiche-Kreationen

Dinkel-Quiche mit Parmaschinken und getr. Tomaten auf Senf-Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

Dinkel-Quiche mit Tessiner Senffrüchten und mildem Schafkäse auf buntem Möhregemüse mit Cumin gewürzt

Dinkel-Quiche mit Tete de Moins, würzigem Bärlauch und Korinthen auf frischen Zucchini

Dinkel-Quiche mit frischem Kerbel und feiner Tapenade auf grünem Spargel mit Cocktailtomaten

Dinkel-Quiche mit würzigem Pfefferschinken auf weißem Spargel, jungen Erbsen und bunten Tomaten

Tarte des Frühlings

Dinkel-Tarte mit Berberitzen auf Blutorangen und Äpfeln auf einer Vanille-Mascarpone-Creme

Weitere Tarte-Kreationen

Dinkel-Tarte mit Rhabarber, Mandeln und Cranberries auf Holunderblüten-Joghurt

Dinkel-Tarte „Nussknacker“ - Cashewkerne, Walnüsse und Mandeln in feinem Honigkaramell

Dinkel-Tarte mit frischen Erdbeeren, Minze und Hagebuttenmark auf einer fruchtigen Erdbeer-Panna cotta

Dinkel-Tarte mit gewürzten Birnenwürfeln, karamellisierten Nüssen und Goji-Beeren auf Safran-Chai-Milchreis

Dinkel-Tarte mit Kürbiskrokant und weißen Schokospänen auf weißer Schokolade mit getr. Aprikosen

Die besondere Gaumenfreude



Das nennen wir Frühling bei Tartes de Tom: saftig-süße rote Blutorangen aus Italien strotzen vor Vitaminen, kombiniert mit frischen Elstar-Äpfeln vom Bodensee. Prophylaxe für anstehende Erkältungen.

Beide Früchte liegen auf einer cremigen Masse aus Mascarpone, Schmand und Quark, wunderbar gewürzt mit viel echter Madagaskar-Vanille. Der Clou: die säuerlichen getrockneten Berberitzen - ebenfalls ein Vitamin-C-Lieferant. Die ersten Sonnenstrahlen können kommen. So sieht unser Frühling aus.

Die Tartes de Tom Exklusiv-Kreationen und viele weitere Gaumenfreuden erhalten Sie gerne auf Bestellung. Quiches und Tartes backen wir in den Größen von 12 cm bis 28 cm Durchmesser, sie kosten zwischen 3,70 und 27 Euro. Alle unsere Genusswaren produzieren wir selbst in Handarbeit. Wir verwenden ausschließlich Bio-Dinkelmehl.

Gerne kreieren wir Ihre persönliche Gaumenfreude – auch lactosefrei, vegan, aus reinen Bio-Zutaten oder in einer besonderen Form. Bitte sprechen Sie uns an.

Alles über Tartes de Tom, unsere exklusiven Kreationen und Freundschaftsaktionen erfahren Sie auf unserem Facebook-Profil „Tartes de Tom“ oder unter www.tartesdetom.de.