

Tartes de Tom Kreationen im Herbst



Unsere exklusiven saisonalen Gaumenfreuden

Quiche des Herbstes Dinkel-Quiche mit Kürbiskernen auf Hokkaido und Kartoffeln mit Sesam und Zimt	Tarte des Herbstes Dinkel-Tarte mit karamellisierten Walnüssen auf saftigen Zwetschgen - gewürzt mit Zimt und Piment
Weitere Quiche-Kreationen Dinkel-Quiche nach Art "Schwäbischer Zwiebelkuchen" mit oder ohne Speck Dinkel-Quiche mit Cream-Cheese und Erdnüssen auf Süßkartoffeln und Spinat mit roten Zwiebeln Dinkel-Quiche mit Sahnemeerrettich auf Birnen, Bohnen und Speck - norddeutscher Eintopf nach Tartes de Tom Dinkel-Quiche mit würzigem Tiroler Speck auf Muskat-Chili-Wirsing mit feinen Schalotten Dinkel-Quiche mit kleinen Mozzarellabällchen und Tapenade auf Spinat-Zwiebel-Kichererbsen-Ragout mit getr. Tomaten	Weitere Tarte-Kreationen Dinkel-Tarte mit Zitronenzesten auf fruchtig-süßen Nektarinen in säuerlichem Lemon-Curd Dinkel-Tarte mit hausgemachtem Sonnenblumenkrokant auf Quitten und Birnen auf Quitten-Quark Dinkel-Tarte mit Wacholder-Streuseln auf bunten Pflaumen und Pfirsichen auf cremigem Karamellquark Dinkel-Tarte mit Gojibeeren auf Muskat-Kürbis-Creme mit Spalten von saftigen Williams-Christ-Birnen Dinkel-Tarte mit gehackten Pistazien auf Birnen und Feigen auf einer Kürbiskern-Francipan

Die besondere Gaumenfreude



Ja - es gibt sie: Unsere Tartes de Tom! Zu einem runden Geburtstag unserer kleinen Manufaktur haben wir eine Tarte kreiert, die unseren Namen trägt.

Dabei spielt der Geschmack von Tom eine besonders große Rolle: Kaffee und Karamell in einer samtigen Mascarponecreme, Elstar-Äpfel kombiniert mit getrockneten Feigen und mit Paranüssen veredelt.

Nur eine besondere Gaumenfreude dieser Art darf unseren Namen tragen

Die Tartes de Tom Exklusiv-Kreationen und viele weitere Gaumenfreuden erhalten Sie gern auf Bestellung. Quiches und Tartes backen wir in Größen von 12 bis 28 cm Durchmesser, sie kosten zwischen 3,70 Euro 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.