

# Tartes de Tom Kreationen für den Sommer



## Unsere exklusiven saisonalen Gaumenfreuden

### Quiche des Sommers

Dinkel-Quiche mit Pecannüssen und Serranoschinken auf Muskat-Mangold und getr. Tomaten

### Weitere Quiche-Kreationen

Dinkel-Quiche mit Fenchelsalami und Parmesan auf Zitronen-Fenchel mit Thymian und Cocktailtomaten

Dinkel-Quiche mit Kürbiskernen auf Löwenzahn mit süßem Senf, Frühlingszwiebeln und Äpfeln

Dinkel-Quiche mit Rhabarberchutney auf Möhren-Aprikosen-Würfeln in braunen Champignons

Dinkel-Quiche mit Fetawürfeln und Kapernäpfeln auf bunten Zucchini, roten Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln

Dinkel-Quiche Provence - Artischocken und Pinienkerne auf Aubergine, Zucchini, Rosmarin und Thymian

### Tarte des Sommers

Dinkel-Tarte mit Pecannüssen und getr. Feigen auf Elstaräpfeln auf einer Kaffee-Karamell-Mascarponecreme

### Weitere Tarte-Kreationen

Dinkel-Tarte mit Pistazien auf Erdbeeren auf einer Mandel-Francipan

Dinkel-Tarte mit geh. Haselnüssen auf Himbeeren auf Vanille-Grießbrei

Dinkel-Tarte mit Basilikum-Limetten-Streuseln auf Mirabellen und Stachelbeeren in Schoko-Joghurt-Mousse

Dinkel-Tarte mit Thymian auf Aprikosen und Brombeeren auf einer leichten Creme-fraiche-Thymian-Creme

Dinkel-Tarte mit Zitronenzesten auf Nektarinen in Lemon-Curd

### Die besondere Gaumenfreude



Wir lieben den Sommer und wir lieben die Früchte. Und wir lieben außergewöhnliche Kreationen, wozu diese ganz eindeutig gehört. Saftige französische Aprikosen, goldgelb mit roten Wängchen, liegen in einem Bett aus Creme fraiche und Ei. Sie werden begleitet von Brombeeren.

Der Clou an der ganzen Sache: frische Thymianblättchen kommen sowohl in die Creme als auch über die Früchte. Was sollen wir sagen: wir waren begeistert und dachten, wir sollten Sie an unserem Glück teilhaben lassen. Probieren Sie!

Die Tartes de Tom Exklusiv-Kreationen und viele weitere Gaumenfreuden erhalten Sie gerne auf Bestellung. Quiches und Tartes backen wir in Größen von 12 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 unser komplettes Angebot erfahren Sie auf unserem Facebook-Profil „Tartes de Tom“ oder unter [www.tartesdetom.de](http://www.tartesdetom.de).