

Tartes de Tom Kreationen für den Winter



Unsere exklusiven saisonalen Gaumenfreuden

Quiche des Winters Dinkel-Quiche mit Kürbiskernen und Balsamicozwiebeln auf Hokkaido und violetten Möhren	Tarte des Winter Dinkel-Tarte mit Brandy-Goldrosinen auf Äpfeln auf einer Marzipancreme
Weitere Quiche-Kreationen Dinkel-Quiche mit Gänsebrust und Tomatenwürfeln auf Grünkohl mit Senfkartoffeln Dinkel-Quiche mit getrockneten Tomaten auf Rosenkohl mit Maronen Dinkel-Quiche mit Rosmarinschinken und Meerrettich auf Roten Beeten und Butterzwiebeln Dinkel-Quiche mit süß-scharfem Fetakäse auf Spinat mit Kichererbsen und Datteln Dinkel-Quiche mit saftigem Bauchspeck auf edlem Champagnerkraut mit Zwiebeln	Weitere Tarte-Kreationen Dinkel-Tarte mit Cashewkernen auf Gewürzschokolade auf getrockneten Pflaumen Dinkel-Tarte mit Sanddornbeeren auf einem Orangenspiegel auf Orangen-Frischkäse-Creme Dinkel-Tarte mit Kornblumenblüten auf rosa Grapefruit auf einer Grapefruitcreme Dinkel-Tarte mit Pinienkernen auf Zitronenscheiben auf einer Pinien-Mandel-Masse Dinkel-Tarte mit Hibiskusblüten und Zitronenzesten auf Mandarinen mit schwarzem Pfeffer

Die besondere Gaumenfreude



Farblich ein wahrer Traum, geschmacklich ein wahres Erlebnis - das ist unsere Gaumenfreude aus dem Winter.

Die blauen Kornblumenblüten schaffen einen wunderbaren Kontrast zu den rosa Grapefruitscheiben. Diese liegen auf einer Grapefruit-Creme mit Mascarpone. Geschmacklich eine Mischung aus bitter und süß - eben so, wie sich der Winter auch teilweise präsentiert.

Und alles eingebettet in unseren wunderbar mürben Teig aus Bio-Dinkelmehl. Ein Geschmackserlebnis, das uns alles andere vergessen lässt - der Schnee kann gerne kommen ...

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 Freundschaftsaktionen erfahren Sie auf unserem Facebook-Profil „Tartes de Tom“ oder unter www.tartesdetom.de.

Tartes de Tom - Thomas Gern
Gaumenfreuden hausgemacht
Telefon: 0179 4135001 - Mail: info@tartesdetom.de
www.tartesdetom.de, Facebook: Tartes de Tom