

Feinstes Fingerfood - Pralinen-Spezialitäten für Genießer

Qualität und leidenschaftliche Handarbeit: Das sind die Komponenten, die Hinks feine Pasteten-Kreationen so einzigartig köstlich machen. Getreu dem Motto: „Jedem sein Genussmoment!“ veredeln die Hink-Delikatessprofis täglich frische regionale Zutaten und zaubern beispielsweise exquisite Gänse- und Entenleberpralinen in vier verschiedenen Sorten.

Servieren Sie die feinen Pralinen-Spezialitäten in Kombination mit einem Glas Champagner oder Süßwein als Fingerfood – Ihre Gäste werden begeistert sein!

Besuchen Sie uns unter

www.hink.wien

und entdecken Sie unser
vielfältiges Produktsortiment.

Hink GmbH – Pasteten Creationen

Otto Beyschlag-Gasse 3, 1210 Wien
Tel.: +43 (0)1 258 23 51, Fax: DW – 17,
office@hink-pasteten.at



PASTETEN CREATIONEN
HINK WIEN
AUS DER MANUFAKTUR

*Genuss &
Leidenschaft*



Gänseleber-Pralinen mit Erdbeere

Feinst marinierte Gänseleber im Zusammenspiel mit einem Kern aus Erdbeer, umhüllt von zarter Schokolade.



Gänseleber-Pralinen mit Mango

Zart schmelzende Gänseleber in Harmonie mit einem Herz aus frischer Mangokonfitüre, umgeben von edlem Trüffel.



Entenleber-Pralinen mit Blaubeere-Champagner

Zart schmelzende Entenleber in Harmonie mit einem Herz aus Champagner-Heidelbeeren, umgeben von einer Pistazienkruste.



Entenleber-Pralinen mit Feige

Feinst marinierte Entenleber im Zusammenspiel mit einem Kern aus Feigenkonfitüre, umhüllt von gerösteten Mandelsplittern.

Alle Pralinen haben ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 21 Tagen und sind einzeln entnehmbar.

Bei Fragen freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme entweder telefonisch unter 01 2582351 oder per Mail unter office@hink-pasteten.at

Serviertipp: Die Pralinen etwa fünf Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

In Kombination mit einem Glas Champagner oder Süßwein bereiten die Pralinen-Spezialitäten ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.