

Pâté de campagne, pâté de foie, pâté forestier, galantine et ballotine... on découvre les secrets d'un savoir-faire qui empreinte aux techniques ancestrales et se modernise pour répondre aux exigences des consommateurs actuels.

Choix des matières premières, gros, moyen ou fin hachage, assaisonnement, conditionnement, les fabricants livrent leurs recettes et rappellent leurs exigences.

[Film pâtés et terrines](#) par [infocharcuteries](#)