

# Paul's Feest Pie Family pie

Speciaal voor de feestdagen zoals pasen, kerst, oudjaarsavond of gewoon om dat het zo lekker is!

Family  
size, 6+  
porties



Kip, cranberries, brie, wittewijnsaus.

Laat je verassen door de unieke combinatie van malse stukjes kip in wittewijnsaus, het zoet van de cranberries en de volle smaak van romig gesmolten blokjes brie. Allemaal gehuld in een heerlijke, knapperige en met roomboter bereide pie korst.

# Paul's Feest Pie Family pie

Wederom een geslaagde pie uit de Nieuw-Zeeland keuken van Paul

## Bereidingsadvies (richtlijnen)

- Pie op kamertemperatuur laten komen. Dit is een flinke pie dus vanuit de diepvries kan dit circa 3 uren duren.
- Oven voorverwarmen tot 160°C.
- Verwijder de verpakkingen inclusief de kartonnen bakvorm.
- Zet de pie direct op een bakplaat, iets onder het midden van de oven.
- Oventijd gedurende 35-40 minuten (controleer de temperatuur van de pie door bijvoorbeeld een prikker in het midden te steken.)
- Neem de pie uit de oven en laat voor 5 á 10 minuten even staan. Dan.... smullen maar!



## Bewaaradvies

- Diepvries: -18°C in plastic zakje 2 maanden. Indien nog in de originele verpakking dan zie het etiket op de doos.
- Koeling: onder 7°C en goed afgedekt, tenminste 5 dagen houdbaar.

## Meer informatie

betreft onze producten en assortiment kijk op [www.paulspie.com](http://www.paulspie.com)

Gewicht per stuk: minimaal 900g.

Paul's  Pie

*The Traditional New Zealand Pie*

## Bestellen

Voorkom teleurstellingen. Bestel op tijd.