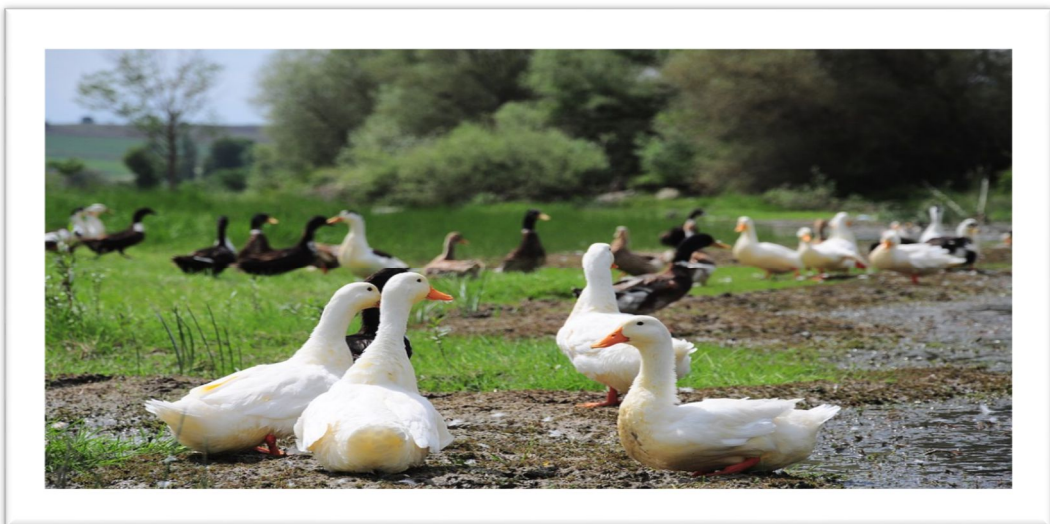




EL ESPECIALISTA DE PATO Y FOIE GRAS





El pato Mulard es un híbrido entre un macho raza Barbarie y de una hembra de raza Pekín.

Es un ave usualmente migratoria que suele vivir en las proximidades del agua. Estos animales tienen la capacidad natural de acumular grasa en el hígado, en donde se produce un fenómeno denominado esteatosis hepática. Es un proceso reversible y necesario, dado que su cuerpo consume la grasa durante los miles de kilómetros que recorre volando en la migración sin ingerir ningún alimento. El aumento del hígado puede alcanzar hasta cinco veces su tamaño previo.

De carne roja y con mucho sabor. Las piezas suelen pesar 5 kg. Normalmente se utiliza para el despiece obteniendo las siguientes piezas:

- Hígado de pato Fresco (Foie gras fresco)
- Magret de pato Fresco (pechuga de pato)
- Alas de pato Fresco (manchones de pato)
- Muslo de pato Fresco
- Solomillo de pato Fresco

FRESCO

HIGADO DE PATO FRESCO



MAGRET DE PATO FRESCO



MUSLO DE PATO FRESCO



SEMI - CONSERVA

BLOC DE FOIE GRAS 30% 1 KG



BLOC DE FOIE GRAS 30% 400 GR



MOUSSE DE FOIE GRAS 20% 1 kg



CONSERVA

BLOC DE FOIE GRAS 30% 200 GR



BLOC DE FOIE GRAS 30% 130 GR



MOUSSE 50% 200 GR



MOUSSE 50% 130 GR



MOUSSE 50% 65 GR



ENTERO DE PATO CRISTAL 180 GR



MI-CUIT

MI-CUIT VACÍO 500 -600 GR



MI-CUIT VACÍO 250 GR



MI-CUIT TARRINA 1KG, 500 GR, 250 GR



CONGELADO

MAGRET CONGELADO



HÍGADO DE PATO CONGELADO



ESCALOPE CONGELADO 40/60GR BOLSA 1KG



CONFITADO

MUSLOS CONFITADOS LATAS 2/10/12 UNIDADES



MANCHONES LATA 25 UNIDADES



MOLLEJAS 10/11 UNIDADES



GRASA DE PATO 1 KG



MUSLO AL VACIO



CURADO

JAMÓN PIEZA



JAMÓN LONCHADO 100 GR

