





Foie Gras

HIGADO GRASO FRESCO
HÍGADO GRASO DESVENADO
HIGADO GRASO "MI-CUIT"
HIGADO GRASO "AU TORCHON"
FOIE GRAS ENTIER
DELICE DE FOIE GRAS
BLOC DE FOIE GRAS



HÍGADO GRASO DESVENADO

Hígado graso de Pato Desvenado.

Ingredientes: Hígado graso de Pato.
Presentación: Envase al vacío por unidad.
Conservación: entre 1° y 4°C
Caducidad: 14 días.



HÍGADO GRASO FRESCO

Hígado graso fresco de Pato.

Ingredientes: Hígado graso de Pato.
Presentación: Envase al vacío por unidad.
Conservación: entre 1° y 4°C
Caducidad: 14 días.



HÍGADO GRASO “MICUIT”

Hígado graso de Pato pasteurizado.

Ingredientes: Hígado graso de Pato, sal y Pimienta .
Presentación: Envase al vacío de 250 y 500g, Estuche de 250 g.
Lonchas al vacío de 50 y 100 g.
Conservación: entre 1° y 4°C
Caducidad: 90 días en piezas y 10 días en lonchas..



HÍGADO GRASO “AU TORCHON”

Hígado graso de Pato semi curado.

Ingredientes: Hígado graso de Pato, sal y Pimienta .
Presentación: Envase al vacío por unidad
Conservación: entre 1° y 4°C
Caducidad: 21 días.



FOIE GRAS ENTIER

Hígado graso de Pato

Ingredientes: Hígado graso de Pato, sal y Pimienta .
Presentación: Lata 130 grs.
Conservación: en lugar seco y fresco
Caducidad: 4 años. Consumir frío, en lonchas finas



DELICE DE FOIE GRAS

Hígado graso de Pato con paté de carne de cerdo

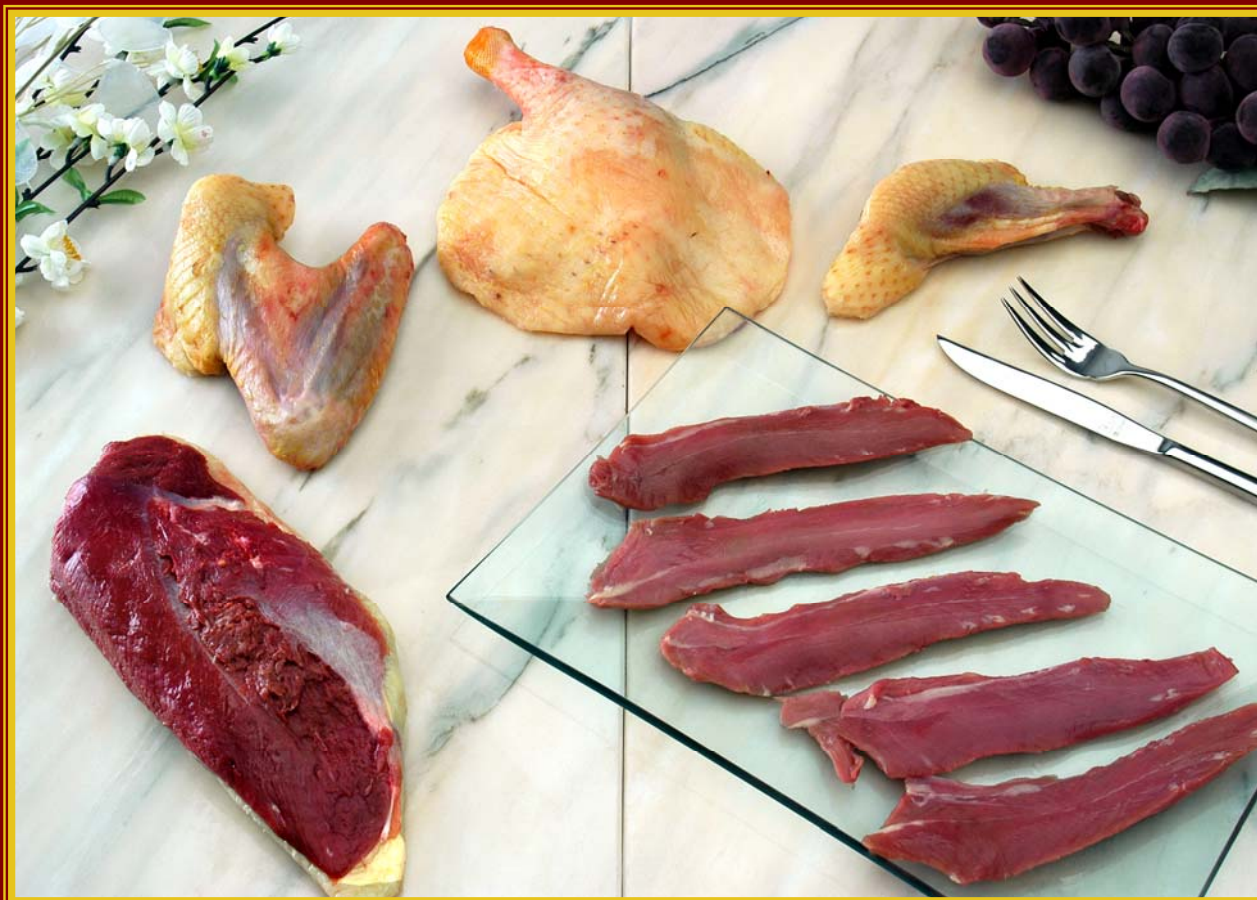
Ingredientes: Hígado graso de Pato 50% carne picada de cerdo, sal y Pimienta .
Presentación: Lata 200 grs.
Conservación: en lugar seco y fresco
Caducidad: 4 años.



BLOC DE FOIE GRAS

Hígado graso de Pato, triturado.

Ingredientes: Hígado graso de Pato, sal y Pimienta .
Presentación: Lata de 95 g., de 200 g. y de 800 g.
Conservación: en lugar seco y fresco
Caducidad: 4 años. Consumir frío en canapés.



Frescos

**MAGRETS FRESCO
SOLOMILLO FRESCO
MUSLOS FRESCOS
ALAS FRESCAS
MANCHONS FRESCAS
MOLLEJAS FRESCAS
CORAZONES FRESCO
CUELLOS Y CARCASAS
PATO ENTERO FRESCO**



MAGRET DE PATO

Pechuga de Pato Fresca.

Ingredientes: 1 Pechuga de Pato.

Presentación: Envase al vacío por unidad.

Conservación: entre 1° y 4°C.

Caducidad: 14 días.



SOLOMILLO DE PATO

Solomillo de Pato Fresco..

Ingredientes: Solomillo de Pato.

Presentación: Envase al vacío de 12 unidades.

Conservación: entre 1° y 4°C.

Caducidad: 14 días.



MUSLOS DE PATO

Muslos de Pato Frescos.

Ingredientes: Muslo de Pato,

Presentación: Envase al vacío de 2 unidades.

Conservación: entre 1° y 4°C.

Caducidad: 14 días.



ALA DE PATO

Ala de Pato Fresco.

Ingredientes: Ala de Pato.

Presentación: Envase al vacío por kg..

Conservación: entre 1° y 4°C.

Caducidad: 14 días.



MANCHON DE PATO

Muslito de ala de Pato Fresco.

Ingredientes: Manchon de Pato.

Presentación: Envase al vacío por kg..

Conservación: entre 1° y 4°C.

Caducidad: 14 días.

MOLLEJAS DE PATO, CORAZONES DE PATO

Mollejas de Pato Fresco, Corazones de Pato Fresco.

Ingredientes: Mollejas de pato ó Corazones de pato

Presentación: Envase al vacío de 1 kg..

Conservación: entre 1° y 4°C.

Caducidad: 14 días.

CUELLOS Y CARCASAS DE PATO

Cuello de pato, Carcasa de pato

Ingredientes: Piel de Cuello de pato sin hueso o Carcasa de pato

Presentación: Envase al vacío por unidad..

Conservación: entre 1° y 4°C.

Caducidad: 14 días.

PATO

Pato Fresco.

Ingredientes: 1 pato entero.

Presentación: Envase al vacío por unidad..

Conservación: entre 1° y 4°C.

Caducidad: 14 días.



Confitados al vacío

**MAGRET RELLENO DE FOIE
MAGRET SEMICONFITADO
MUSLOS CONFITADOS
MANCHONES CONFITADOS
FRITONES DE PATO
GRASA DE PATO**



MAGRET DE PATO RELLENO DE FOIE

Magret de Pato Relleno de Foie.

Ingredientes: Pechuga e hígado de Pato, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: Envase al vacío por unidad de 400 a 500 grs.

Conservación: De 0 a 5 °C.

Caducidad: 3 meses.



MAGRET DE PATO SEMICONFITADO

Magret de Pato Semiconfitado.

Ingredientes: Pechuga de Pato, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: Envase al vacío por unidad de 400 a 500 grs.

Conservación: De 0 a 5 °C.

Caducidad: 3 meses.



MUSLOS CONFITADOS

Muslos de Pato Confitados.

Ingredientes: Muslos de Pato, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: Envase al vacío por unidad.

Conservación: De 0 a 5 °C.

Caducidad: 3 meses



MANCHONS CONFITADOS

Muslitos de Pato Confitados.

Ingredientes: Muslitos de alas de Pato, grasa de Pato, sal y pimienta.

Presentación: Envase al vacío de 1, 3 y 4 unidades.

Conservación: De 0 a 5 °C.

Caducidad: 3 meses.



GRASA DE PATO

Grasa Refinada de Pato.

Ingredientes: Grasa refinada de Pato.

Presentación: Envase al vacío de 1 kg.

Conservación: De 0 a 5 °C.

Caducidad: 3 meses.



FRITONES DE PATO

Cortezas de Pato Confitados.

Ingredientes: Cortezas de Pato y sal.

Presentación: Tarrina de 160 grs.

Conservación: De 0° a 5°C.

Caducidad: 2 meses.



Curados

JAMÓN DE PATO
JAMÓN DE PATO AHUMADO
CHORIZO DE PATO
SALCHICHÓN DE PATO



JAMÓN DE PATO

Pechuga de Pato curada

Ingredientes: Pechuga de pato, sal y pimienta.

Presentación: Envase al vacío por pieza entera o loncheado en ración de 100 g., 500 g. 1.000 g., y estuche 100 g.

Conservación: entre 1° y 4°c

Caducidad: 6 meses..



JAMÓN DE PATO AHUMADO

Pechuga de Pato curada ahumada

Ingredientes: Pechuga de pato ahumada, sal y pimienta.

Presentación: Envase al vacío por pieza entera o loncheado en ración de 100 g., y estuche de 100 g.

Conservación: entre 1° y 4°c

Caducidad: 6 meses.



CHORIZO DE PATO

Embutido crudo curado de Pato

Ingredientes: Pechuga de Pato, magro de cerdo, pimentón, sal y especias

Presentación: Envase al vacío por pieza (cular o longaniza) o loncheado en raciones de 100 g.

Conservación: entre 1° y 4°c

Caducidad: 6 meses..



SALCHICHÓN DE PATO

Embutido crudo curado de pato

Ingredientes: Pechuga de Pato, magro de cerdo, especias, azúcares (E-301), antioxidantes (Vit-c), conservantes (E-252), colorantes (E-120), (E-124).

Presentación: Envase al vacío por pieza (cular o longaniza) o loncheado en ración de 100 g.,

Conservación: entre 1° y 4°c

Caducidad: 6 meses..



Otros Blocs y Pates

RILLETTES DE PATO
PARFAIT
BLOC DE FOIE GRAS CON TROZOS
BLOC DE FOIE GRAS DE OCA
MOUSSE DE FOIE GRAS AL COGNAC
MOUSSE DE FOIE GRAS A LA PIMIENTA VERDE
MOUSSE DE FOIE GRAS AL ORUJO



RILLETES DE PATO

Paté de carne confitada

Ingredientes: Carne de pato, grasa de Pato, sal y pimienta.
Presentación: Lata de 200 g, lata de 800 g.
Conservación: en lugar seco y fresco.
Caducidad: 4 años, Consumir a temperatura ambiente.



PARFAIT

Parfait de Foie Gras

Ingredientes: Hígado graso de Pato (75%) grasa de pato, hígado de ave, sal, pimienta y azúcar.
Presentación: Lata de 400 grs.
Conservación: en lugar seco y fresco.
Caducidad: 4 años.



BLOC DE FOIE GRAS CON TROZOS

Bloc de Foie Gras con Trozos

Ingredientes: Hígado graso de Pato, sal pimienta y azúcar.
Presentación: Lata de 800 grs.
Conservación: en lugar seco y fresco.
Caducidad: 4 años.



BLOC DE FOIE GRAS DE OCA

Bloc de Foie Gras de Oca

Ingredientes: Hígado graso de Oca, agua, sal pimienta y azúcar.
Presentación: Lata de 95 grs., de 200 gr. y de 800 grs.
Conservación: en lugar seco y fresco.
Caducidad: 4 años.



MOUSSE DE FOIE GRAS AL COGNAC

Mousse de Hígado graso de Pato al 15 %

Ingredientes: Hígado graso de Pato, hígado de pollo, grasa de Pato, sal, pimienta, azúcar y aroma de Cognac.
Presentación: Lata de 95 g. , de 200 g. y de 800g.
Conservación: en lugar seco y fresco.
Caducidad: 4 años..



MOUSSE DE FOIE GRAS A LA PIMIENTA VERDE

Mousse de Hígado graso de Pato al 15 %

Ingredientes: Hígado graso de Pato, hígado de pollo, grasa de Pato, sal, pimienta, azúcar y pimienta verde..
Presentación: Lata de 95 g. , de 200 g. y de 800g.
Conservación: en lugar seco y fresco.
Caducidad: 4 años.



MOUSSE DE FOIE GRAS AL ORUJO

Mousse de Hígado graso de Pato al 15 %

Ingredientes: Hígado graso de Pato, hígado de pollo, grasa de Pato, sal, pimienta, azúcar y aroma de orujo.
Presentación: Lata de 95 g. , de 200 g. y de 800g.
Conservación: en lugar seco y fresco.
Caducidad: 4 años.



Confitados Esterilizados en Lata

**MAGRETS CONFITADOS
MUSLOS CONFITADOS
ALAS CONFITADAS
MANCHONS CONFITADOS
MOLLEJAS CONFITADAS
CORAZONES CONFITADOS
PATO ENTERO CONFITADO
GRASA DE PATO REFINADA**



MAGRETS CONFITADOS

Pechugas de Pato confitadas con su contra ala.

Ingredientes: Pechuga de Pato, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: Lata de 2 unidades y lata de 6 unidades..

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años.



MUSLOS CONFITADOS

Muslos de Pato confitados.

Ingredientes: Muslos de Pato, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: Lata de 2 y de 8 unidades, envase al vacío por unidad.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años.



ALAS CONFITADAS

Alas de Pato confitadas

Ingredientes: Alas de Pato, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: Lata de 4 unidades, lata de 12 unidades

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años.



MANCHONS CONFITADOS

Muslitos de alas de Pato confitados

Ingredientes: Muslitos de alas de Pato, grasa de Pato, sal y pimienta.

Presentación: Lata de 20 unidades, envase al vacío de 1, 3 y 4 Uds.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años.



MOLLEJAS CONFITADAS

Mollejas de Pato confitadas

Ingredientes: Mollejas de Pato, grasa de Pato, sal y pimienta.

Presentación: Lata de 3 unidades, lata de 9 unidades.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años.



CORAZONES CONFITADOS

Corazones de Pato confitados

Ingredientes: Corazones de Pato, grasa de Pato, sal y pimienta.

Presentación: Lata de 7 unidades, lata de 30 unidades.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años.



PATO ENTERO CONFITADO

Pato entero Confitado

Ingredientes: 2 muslos, 2 magrets, 2 alas, 2 solomillos, cuello, molleja, corazón y grasa de pato.

Presentación: 1 pato Lata de 2.5 Kg y lata con maletín.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años.



GRASA DE PATO

Grasa de Pato Refinada

Ingredientes: Grasa refinada de Pato

Presentación: Lata de 800 grs. y de 2.5 Kg.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años.



Colección Manjares de la Tierra

**COCHINILLO CONFITADO DE PEÑARANDA
PATE DE COCHINILLO DE PEÑARANDA
LECHAZO CHURRO CONFITADO
PATE DE LECHAZO CHURRO
RILLETES DE LECHAZO CHURRO
PATE DE AVESTRUZ
CODORNICES CONFITADAS**



COCHINILLO CONFITADO

Cochinillo confitado de Peñaranda

Ingredientes: ½ Cochinillo, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: ½ Cochinillo confitado en lata de 2,5 kg. en maletín o en lata.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años.



PATÉ DE COCHINILLO

Paté de Cochinillo de Peñaranda

Ingredientes: Hígado de Cochinillo, grasa de pato, hígado graso de pato, agua, sal, pimienta y azúcar.

Presentación: Lata de 95 grs., de 200 gr. y de 800 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años. Consumir frío.



LECHAZO CHURRO CONFITADO

Lechazo Churro Confitado.

Ingredientes: ½ Cordero Lechal, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: ½ Cordelo Lechal confitado lata de 2,5 kg .con maletín o en lata.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años.



PATÉ DE LECHAZO CHURRO

Paté de Lechazo Churro.

Ingredientes: Hígado de Lechazo Churro, grasa de pato, hígado graso de pato, agua, sal, pimienta y azúcar.

Presentación: Lata de 95 grs., de 200 gr. y de 800 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años. Consumir frío.



RILLETES DE LECHAZO CHURRO

Paté de carne de Lechazo Churro confitada.

Ingredientes: Carne de Lechazo, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: Lata de 200 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años. Consumir templado.



PATÉ DE AVESTRUZ

Paté de Avestruz.

Ingredientes: Hígado de avestruz, grasa de pato, hígado graso de pato, Hígado de ave, agua, sal, pimienta y azúcar.

Presentación: Lata de 95 grs., de 200 gr. y de 800 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años. Consumir frío.



CODORNICES CONFITADAS

Codornices confitadas

Ingredientes: Codornices, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: Latas de 4 o de 2 codornices.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años.



La Colección lo mejor de la Trucha

TRUCHA AHUMADA DE LA MONTAÑA PALENTINA
MOUSSE DE TRUCHA DE LA MONTAÑA PALENTINA
HUEVAS DE TRUCHA



TRUCHA AHUMADA EN LONCHAS

Lomo de Trucha Ahumada en Lonchas

Ingredientes: Trucha Fresca, sal, azúcar, ahumado natural.

Presentación: 1 Lomo de Trucha Loncheado.

Conservación: Entre 0 y 5 °C.

Caducidad: 45 días.



TRUCHA AHUMADA EN LONCHAS

Trucha Ahumada en Lonchas

Ingredientes: Trucha Fresca, sal, azúcar, ahumado natural.

Presentación: Loncheado en ración de 100 grs.

Conservación: Entre 0 y 5 °C.

Caducidad: 45 días.



TRUCHA AHUMADA EN LONCHAS CON ESTUCHE

Trucha Ahumada en Lonchas

Ingredientes: Trucha Fresca, sal, azúcar, ahumado natural.

Presentación: Loncheado en ración de 100 grs. estuchado.

Conservación: Entre 0 y 5 °C.

Caducidad: 45 días.



HUEVAS DE TRUCHA

Huevas de Trucha

Ingredientes: Huevas Trucha, sal, azúcar, extracto de anchoas y limón.

Presentación: Tarro de cristal de 100 g y de 50 g..

Conservación: Entre 1 y 5 °C.

Caducidad: 18 meses.



MOUSSE DE TRUCHA DE LA MONTAÑA PALENTINA

Mousse de hígado de Trucha e hígado graso de pato.

Ingredientes: Hígado de Trucha, grasa de pato, hígado graso de pato, hígado de ave, agua, sal pimienta y azúcar.

Presentación: Lata de 95 grs., de 200 gr. y de 800 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 4 años. Consumir frío.