

Patés y Mousse 125 gr.**Paté de campagne
lata 125 gr.**

Ingredientes: Hígado, carne y tocino de cerdo, huevos, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 36 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

**Paté a las setas
lata 125 gr.**

Ingredientes: Hígado, carne y tocino de cerdo, setas, huevos, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 36 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

**Paté de ave superior
al jerez lata 125 gr.**

Ingredientes: Hígado y carne de pollo, carne y tocino de cerdo, huevos, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 36 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

**Paté de pato al oporto
lata 125 gr.**

Ingredientes: Hígado de ave, carne de pato, carne de cerdo, oporto, huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 36 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

**Paté de chorizo
lata 125 gr.**

Ingredientes: Hígado, carne y tocino de cerdo, huevos, sal, pimienta, pimentón de la vera y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 36 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

**Mousse de ave
lata 125 gr.**

Ingredientes: Hígado de ave, carne y tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 36 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

**Mousse a la pimienta
lata 125 gr.**

Ingredientes: Hígado, carne y tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 36 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

**Mousse de oca
lata 125 gr.**

Ingredientes: Hígado de oca (18%), hígado de ave, tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 36 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

Patés y Mousse 1 kg.**Paté de Campagne
1000 gr.**

Ingredientes: Hígado, carne y tocino de cerdo, huevos, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 8 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS sin frío.

**Paté de Ave al Jerez
1000 gr.**

Ingredientes: Hígado y carne de pollo, carne y tocino de cerdo, huevos, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 8 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS sin frío.

**Mousse a la pimienta
1000 gr.**

Ingredientes: Hígado de ave, carne y tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 8 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS sin frío.

**Mousse a la pimienta
1000 gr.**

Ingredientes: Hígado, carne y tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 8 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS sin frío.

**Mousse de Oca
1000 gr.**

Ingredientes: Hígado de oca (18%), hígado de ave, tocino de cerdo, huevos, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja de 8 latas.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS sin frío.

Patés y Mousse 190 gr.**Mousse de ave
tarro 190gr.**

Ingredientes: Hígado de ave, carne y tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 12 tarros.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS sin frío.

**Mousse a la pimienta
tarro 190gr.**

Ingredientes: Hígado, carne y tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 12 tarros.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS sin frío.

**Mousse de oca
tarro 190gr.**

Ingredientes: Hígado de oca (18%), hígado de ave, tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 12 tarros.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS sin frío.

**Paté de pato al oporto
tarro 190gr.**

Ingredientes: Hígado y carne de pato, hígado de ave, tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.

Unidad de venta: Caja 12 tarros.

Observaciones: Conserva.

Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS sin frío.

Patés y Mousse Bandeja 2 kg.**Paté de campagne
bandeja 2 kg.**

Ingredientes: Hígado, carne y tocino de cerdo, huevos, sal, pimienta, nitrificante y antioxidante.

Unidad de venta: Caja 2 bandejas.

Observaciones: Semiconserva.

Caducidad: 90 días necesita frío de 2 a 5° C.

**Mousse a la pimienta
bandeja 2 kg.**

Ingredientes: Hígado, carne y tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta, nitrificante y antioxidante.

Unidad de venta: Caja 2 bandejas.

Observaciones: Semiconserva.

Caducidad: 90 días necesita frío de 2 a 5° C.

**Mousse de ave
bandeja 2 kg.**

Ingredientes: Hígado de ave, carne y tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta, nitrificante y antioxidante.

Unidad de venta: Caja 2 bandejas.

Observaciones: Semiconserva.

Caducidad: 90 días necesita frío de 2 a 5° C.

**Mousse a las finas hierbas
bandeja 2 kg.**

Ingredientes: Hígado de ave, carne y tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta, finas hierbas, nitrificante y antioxidante.

Unidad de venta: Caja 2 bandejas.

Observaciones: Semiconserva.

Caducidad: 90 días necesita frío de 2 a 5° C.

**Mousse de oca
bandeja 2 kg.**

Ingredientes: Hígado de oca (18%), hígado de ave, tocino de cerdo, huevos, gelatina, sal, pimienta, nitrificante y antioxidante.

Unidad de venta: Caja 2 bandejas.

Observaciones: Semiconserva.

Caducidad: 90 días necesita frío de 2 a 5° C.

Productos derivados del Pato.**Magret (pechuga)
de pato fresca**

Unidad de venta: Piezas al vacío.
Observaciones: Producto fresco al vacío.
Caducidad: 20 días, necesita frío de 2 a 5° C.

**Magret de pato
a la brasa**

Ingredientes: Pechuga de pato, armagnac y especias.
Unidad de venta: Pieza al vacío.
Observaciones: Semiconserva.
Caducidad: 60 días, necesita frío de 2 a 5° C.
 Plato listo para calentar y comer.

**Jamón de pato
100 gr.**

Ingredientes: Pechuga de pato, armagnac, sal y especias.
Unidad de venta: Caja 12 sobres.
Observaciones: Semiconserva.
Caducidad: 180 días, necesita frío de 2 a 5° C.

**Lata confit de pato
(5 muslos cocinados)**

Ingredientes: Muslos de pato, grasa de pato, sal, especias, sal nitrificante.
Unidad de venta: Caja 8 tarros.
Observaciones: Conserva.
Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

**Tarro confit de pato
(2 muslos cocinados)**

Ingredientes: Muslos de pato, grasa de pato, sal, especias, sal nitrificante.
Unidad de venta: Caja 6 tarros.
Observaciones: Conserva.
Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

**Bloc de foie gras
de pato lata 125 gr.**

Ingredientes: Hígado de pato (98%), huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.
Unidad de venta: Caja 12 latas.
Observaciones: Conserva.
Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

**Bloc de foie gras
de pato 1000 gr.**

Ingredientes: Hígado de pato (98%), huevos, gelatina, sal, pimienta y nitrificante.
Unidad de venta: Caja 8 latas.
Observaciones: Conserva.
Caducidad: Preferentemente 180 días, en frío entre 2 y 5°C.

**Foie gras de pato
entero tarro 190 gr.**

Ingredientes: Hígado de pato, sal, pimienta blanca.
Unidad de venta: Caja 6 tarros.
Observaciones: Conserva.
Caducidad: Preferentemente 4 AÑOS, sin frío.

**Foie gras de pato
mi cuit**

Ingredientes: Hígado de pato, sal, pimienta.
Unidad de venta: Pieza al vacío.
Observaciones: Semiconserva.
Caducidad: 60 días, necesita frío de 2 a 5° C.
 Plato listo para cortar y comer.