



PRESENTACIÓN

GAMA DE PRODUCTOS

NAVIDAD 2024



SARRADE

DEPUIS 1850

FOIE GRAS MI-CUIT

campomar
SELECCIÓN GOURMET



SIN
CONSERVANTES

Características del producto :

- Un foie gras origen Francia de alta calidad, suavemente salpimentado y elaborado a baja cocción.
- Formato de lóbulo entero 360g o ½ lóbulo 180g
- **Sin conservantes - Sin gluten - Sin lactosa**

Código	Producto	Conservación	Envase	Peso neto	Origen	Un/Caja	Caducidad
241846	Foie gras de pato entero LÓBULO MI-CUIT	Refrigerado	Bolsa al vacío	360g	Francia	16	120 días
241401	Foie gras de pato entero LÓBULO MI-CUIT	Refrigerado	Bolsa al vacío	180g	Francia	14	120 días



SIN CONSERVANTES



Características del producto :

- Foie gras origen Francia de alta calidad, sazonado con sal y especias
- 2/3 porciones.
- **Sin conservantes - Sin gluten - Sin lactosa**

Características del producto :

- Doble apertura fácil
- Un formato pequeño y práctico, ideal para incentivar la compra por impulso
- **Sin conservantes - Sin gluten - Sin lactosa**

Código	Producto	Conservación	Envase	Peso neto	Origen	Un. /Caja	Caducidad
241794	Foie gras de pato entero	Temperatura ambiente	Tarro	125g	Francia	12	730 días
245976	Bloc de foie gras de pato	Temperatura ambiente	Lata doble fácil apertura	130g	Francia	12	730 días

ESPECIALIDADES DE FOIE GRAS DE PATO



Origen
Francia



SIN
CONSERVANTES



Características del producto :

- Una textura fácil de untar y un delicado sabor a carne y foie gras de origen francés.
- Sin colorantes ni conservantes

Código	Producto	Conservación	Envase	Peso neto	Origen	Un./Caja	Caducidad
246913	Especialidad de foie gras de pato (35%)	Ambiente	Tarro	120g	Francia	12	730 días
246914	Especialidad de foie gras de pato (35%) con higos	Ambiente	Tarro	120g	Francia	12	730 días



SARRADE
DEPUIS 1850

JAMÓN DE PATO AHUMADO

campomar
SELECCIÓN GOURMET



Características del producto :

- Pechuga de pato cebado, ahumada en madera de Haya que le confiere una aroma suavemente ahumado
- Carne de textura fundente, infiltrada y sabrosa como resultado del cebado del pato
- Pre cortado y con la grasa justa para un uso sin pérdida de tiempo y merma

Código	Producto	Conservación	Envase	Peso neto	Origen	Un. /Caja	Caducidad
860082	Jamón de pato AHUMADO	Refrigerado	Bolsa al vacío	90g	Francia	10	45 días

CONFIT DE PATO



SIN
CONSERVANTES



Características del producto :

- 4 muslos de pato cebado (calibrados +/- 195g) confitados lentamente en grasa de pato para obtener un sabor y una textura sin igual. **Receta sin conservantes**

Características del producto :

- 1 muslo de pato cebado (calibrado +/-220g) confitado lentamente en grasa de pato para obtener un sabor y una textura sin igual. **Receta sin conservantes**

Código	Producto	Conservación	Envase	Peso neto	Origen	Un. /Caja	Caducidad
243759	Confit de pato 4 muslos IGP Sud-Ouest	Ambiente	Lata	1350g	Francia	6	730 días
216810	Confit de pato 1 muslo	Refrigerado	Bolsa al vacío	250g	Francia	12	90 días



PANES ESPECIALES FOIE GRAS

campomar
SELECCIÓN GOURMET



Código	Producto	Conservación	Envase	Peso neto	Origen	Un. /Caja	Caducidad
232272	PAN DE ESPECIAS CON HIGOS Y NUECES	Ambiente	EXPOSITOR X 8	150g	UE	8	180 días
232291	PAN DE ESPECIAS CON MIEL	Ambiente	BLÍSTER	150g	UE	18	180 días
232373B	TOSTADAS DE "BAGUETTE BRIOCHÉE"	Ambiente	BLÍSTER	150g	UE	18	180 días



MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN