SARRADE
DEPUIS 1850

campomar
SELECCIÓN GOURMET

CATALOGO FOIE GRAS, DERIVADOS DEL PATO Y SALMÓN AHUMADO

COLECCIÓN 2024/2025

DELPEYRAT
SOLUTIONS PROFESSIONNELLES

FOIE GRAS DE PATO 1ª SELECCIÓN DESVENADO
FRESCO

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Selección rigurosa de la materia prima** por nuestro personal cualificado y especializado
- Envasado y **ultra congelado** en las 12 horas siguientes al sacrificio, **máxima frescura**
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

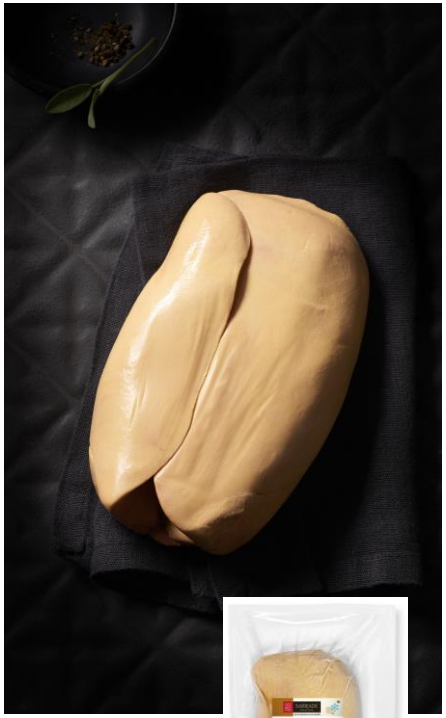
- **Primera Selección= Calidad intermedia** en aspecto, textura, sabor y rendimiento en cocción
- Foie gras desvenado para **agilizar el trabajo en cocina** y facilitar la elaboración de un foie gras "mi-cuit"

USOS Y SUGERENCIAS

- Producto recomendado para la elaboración de **tarrinas de foie gras "mi-cuit".**

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
241786 51241787	**600/700G** PESO VARIABLE	**5**	**6 MESES**	**Entre 0 y 4 ºC**

FOIE GRAS DE PATO EXTRA RESTAURACIÓN
FRESCO



NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Selección rigurosa de la materia prima** por nuestro personal cualificado y especializado
- Envasado y **ultra congelado** en las 12 horas siguientes al sacrificio, **máxima frescura**
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- **Categoria Extra = máxima calidad** en aspecto, textura, sabor y rendimiento en cocción (**merma mínima**)

USOS Y SUGERENCIAS

- Producto ideal para cocinar unas **escalopas de foie a la plancha** o una vez desvenado elaborar una **tarrina de Foie gras "mi-cuit".**

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
815852 51216947	**500/600G** PESO VARIABLE	**5**	**9 DÍAS**	**Entre 0 y 4 ºC**

MAGRET DE PATO
FRESCO

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- **Pechuga del pato cebado** con el objetivo de obtener un foie gras
- Carne de **textura fundente, infiltrada y sabrosa** como resultado del cebado del pato

USOS Y SUGERENCIAS

Con el propósito de conseguir la **cocción del Magret al punto**, recomendamos una **cocción en 2 tiempos**:

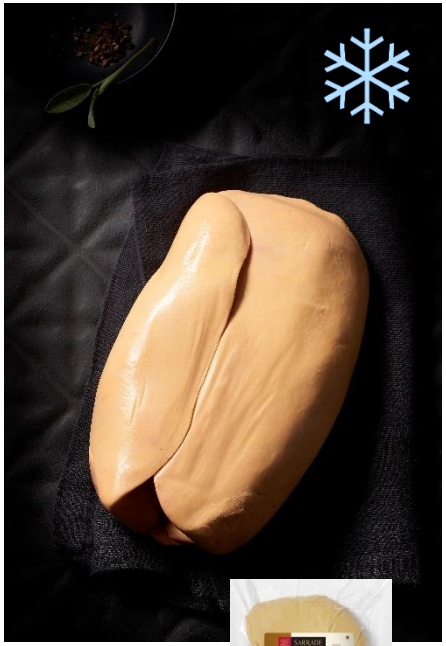
1) Realizar unos cortes en diagonal por la parte de la grasa y colocar en una sartén por el lado de la grasa.

Cocer a **fuego lento** hasta que la **grasa funda y quede crujiente**. **Ir retirando la grasa fundida** durante la cocción.

2) Antes de servir, si **utilizamos la sartén**, darle la vuelta y **marcar a fuego vivo por el lado de la carne** o preferiblemente acabaremos **la cocción al horno**, colocando el Magret (con la parte de la carne arriba) hasta alcanzar una **temperatura de 42ºC en su interior**.

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
815870 51216909	**> 350g** PESO VARIABLE	**10**	**12 DÍAS**	**Entre 0 y 4 ºC**

FOIE GRAS DE PATO EXTRA DESVENADO
ULTRA CONGELADO



NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Selección rigurosa de la materia prima** por nuestro personal cualificado y especializado
- Envasado y **ultra congelado** en las 12 horas siguientes al sacrificio, **máxima frescura**
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- La ultra congelación garantiza las **mismas cualidades que un foie gras fresco**
- **Categoria Extra = máxima calidad** en aspecto, textura, sabor y rendimiento en cocción (**merma mínima**)
- Foie gras **desvenado** para **agilizar el trabajo en cocina** y facilitar la elaboración de un foie gras "mi-cuit"

USOS Y SUGERENCIAS

- Descongelar en el refrigerador 24 horas antes de su uso
- Producto recomendado **para elaborar la receta del foie gras "mi-cuit"**

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
240507 51240508	**450/550G** PESO VARIABLE	**8**	**6 MESES**	**-18 ºC**

FOIE GRAS DE PATO EXTRA RESTAURACIÓN
ULTRA CONGELADO

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Selección rigurosa de la materia prima** por nuestro personal cualificado y especializado
- Envasado y **ultra congelado** en las 12 horas siguientes al sacrificio, **máxima frescura**
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- La ultra congelación garantiza las **mismas cualidades que un foie gras fresco**
- **Categoria Extra = máxima calidad** en aspecto, textura, sabor y rendimiento en cocción (**merma mínima**)

USOS Y SUGERENCIAS

- Descongelar en el refrigerador 24 horas antes de su uso
- Producto ideal para elaborar unas **escalopas de foie a la plancha** o una vez desvenado, preparar una tarrinas de **foie gras "mi-cuit".**

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
217273 51217274	**500/600G** PESO VARIABLE	**5**	**6 MESES**	**-18 ºC**

ESCALOPAS DE FOIE GRAS 40/60G
ULTRA CONGELADAS IQF

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Selección rigurosa de la materia prima** por nuestro personal cualificado y especializado
- Cortado y **ultra congelado IQF** en las 24 horas siguientes al sacrificio, **máxima frescura**
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- La ultra congelación IQF garantiza las **mismas cualidades que un foie gras fresco**
- **Categoria Extra = máxima calidad** en aspecto, textura, sabor y rendimiento en cocción (**merma mínima**)
- **Coste porción controlado**: **20 porciones de 50g aprox.**
- **Envase práctivo** con cierre ZIP, para un uso por porción **sin mermas**

USOS Y SUGERENCIAS

- **Sin descongelación previa**, se recomienda marcar las escalopas por cada lado en una sarten muy caliente y hornearlas unas 8 minutos a 180ºC. Servirlas en platos calientes.

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
236982 51236983	**1.000G** PESO VARIABLE	**4**	**6 MESES**	**-18 ºC**

ESCALOPAS DE FOIE GRAS 25/35G
ULTRA CONGELADAS IQF

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Selección rigurosa de la materia prima** por nuestro personal cualificado y especializado
- Cortado y **ultra congelado IQF** en las 24 horas siguientes al sacrificio, **máxima frescura**
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- La ultra congelación IQF garantiza las **mismas cualidades que un foie gras fresco**
- **Categoria Extra = máxima calidad** en aspecto, textura, sabor y rendimiento en cocción (**merma mínima**)
- **Coste porción controlado**: **33 porciones de 30g aprox.**
- **Envase práctivo** con cierre ZIP, para un uso por porción **sin mermas**

USOS Y SUGERENCIAS

- **Sin descongelación previa**, se recomienda marcar las escalopas por cada lado en una sarten muy caliente y hornearlas unas 5 minutos a 180ºC. Servirlas en platos calientes.

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
236984 51236985	**1.000G** PESO VARIABLE	**4**	**6 MESES**	**-18 ºC**

MAGRET DE PATO
CONGELADO

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- **Pechuga del pato cebado** con el objetivo de obtener un foie gras
- Carne de **textura fundente, infiltrada y sabrosa** como resultado del cebado del pato

USOS Y SUGERENCIAS

Descongelar en el refrigerador 24 horas antes de su uso

Con el propósito de conseguir la **cocción del Magret al punto**, recomendamos una **cocción en 2 tiempos**:

1) Realizar unos cortes en diagonal por la parte de la grasa y colocar por el lado de la grasa en una sartén

Cocer a **fuego lento** hasta que la **grasa funda y quede crujiente**. **Ir retirando la grasa fundida** durante la cocción.

2) Antes de servir, si **utilizamos la sartén**, darle la vuelta y **marcar a fuego vivo por el lado de la carne** o preferiblemente acabaremos **la cocción al horno**, colocando el Magret (con la parte de la carne arriba) hasta alcanzar una **temperatura de 42ºC en su interior**.

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
237105 51237106	**350/450G** PESO VARIABLE	**12**	**6 MESES**	**-18 ºC**

CONFIT DE PATO DESMIGADO
CONGELADO

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Un "savoir-faire" ancestral** desde 1850
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Elaborado a partir de **carnes de pato confitadas**
- **Ahorro de tiempo** en cocina, **producto-servicio** listo para utilizar
- **Coste porción controlado, sin mermas**: su rendimiento es del 100%, frente al 42% de un producto desmenuzado en cocina
- Carne de **textura fundente, infiltrada y sabrosa** como resultado del cebado del pato
- **Producto 100% natural**, sin conservantes (sin nitritos ni nitratos)

USOS Y SUGERENCIAS

- Descongelar 24 horas antes de su uso, una vez abierto mantener refrigerado
- **Producto versátil**, para elaborar **múltiples recetas** (canelones, croquetas, arroz de pato, samosas, tacos, etc…)

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
236727 51236728	**600g** PESO VARIABLE	**5**	**6 MESES**	**CONGELADO** **-18 ºC**

LÓBULO DE FOIE GRAS DE PATO ENTERO
MI-CUIT

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Un **proceso exclusivo de elaboración, resultado de 24 meses de investigación**
- Una **semi-cocción** "mi-cuit" **con baremo reducido** le confiere una **textura fundente** y **color rosado** al corte. Suavemente salpimentado (sin alcohol) para realzar el **sabor auténtico del foie gras**
- Al corte, presenta un **formato original de media luna**, aspecto de un **foie gras "mi-cuit" casero**
- **Coste porción controlado**: **10 porciones de 36g**
- **Producto 100% natural**, sin conservantes (sin nitritos ni nitratos)

USOS Y SUGERENCIAS

- Sacar del refrigerador 15 minutos antes de servir, retirar del envase y cortar con un cuchillo templado sin dientes

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
241846 51241847	**360g** PESO FIJO	**16**	**3 MESES**	**Entre 0 y 4 ºC**

LÓBULO DE FOIE GRAS DE PATO ENTERO
MI-CUIT

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Un **proceso exclusivo de elaboración, resultado de 24 meses de investigación**
- Una **semi-cocción** "mi-cuit" **con baremo reducido** le confiere una **textura fundente** y **color rosado** al corte. Suavemente salpimentado (sin alcohol) para realzar el **sabor auténtico del foie gras**
- Al corte, presenta un **formato original de media luna**, aspecto de un **foie gras "mi-cuit" casero**
- **Coste porción controlado**: **5 porciones de 36g**
- **Producto 100% natural**, sin conservantes (sin nitritos ni nitratos)

USOS Y SUGERENCIAS

- Sacar del refrigerador 15 minutos antes de servir, retirar del envase y cortar con un cuchillo templado sin dientes

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
241401 51241561	**180g** PESO FIJO	**14**	**3 MESES**	**Entre 0 y 4 ºC**

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT
30% TROZOS

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Un "savoir-faire" ancestral** desde 1850
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Elaborado a partir de una emulsión de foie gras con un toque de Armagnac y Oporto, con **30% de trozos de foie gras de pato entero visibles al corte**
- Una **semi-cocción** "mi-cuit" que le confiere una **textura fundente**
- **Coste porción controlado: 25 porciones de 40g**

USOS Y SUGERENCIAS

- Sacar del refrigerador 15 minutos antes de servir, retirar del envase y cortar con un cuchillo templado sin dientes

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
239737 51239738	**1000g** PESO FIJO	**3**	**6 MESES**	**Entre 0 y 4 ºC**

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Un "savoir-faire" ancestral** desde 1850
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

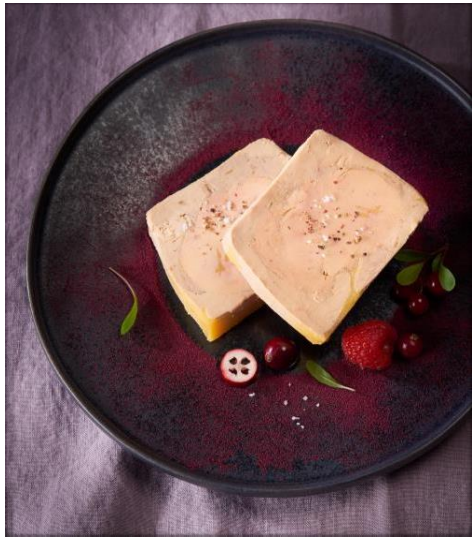
- Elaborado a partir de una emulsión de foie gras con un toque de Armagnac
- Una **semi-cocción** "mi-cuit" que le confiere una **textura fundente**
- **Coste porción controlado: 10 porciones de 40g**

USOS Y SUGERENCIAS

- Sacar del refrigerador 15 minutos antes de servir, retirar del envase y cortar con un cuchillo templado sin dientes

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
239739 51240683	**400g** PESO FIJO	**6**	**6 MESES**	**Entre 0 y 4 ºC**

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT
IGP SUD-OUEST



NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Un "savoir-faire" ancestral** desde 1850
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en el Suroeste de Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Elaborado a partir de una emulsión de foie gras con un toque de Armagnac
- Una **semi-cocción** "mi-cuit" que le confiere una **textura fundente**
- Lonchas en forma de trapecio de aspecto liso y uniforme
- **Coste porción controlado: 15 porciones de 36g**

USOS Y SUGERENCIAS

- Sacar del refrigerador 15 minutos antes de servir, retirar del envase y cortar con un cuchillo templado sin dientes

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
243537 51243538	**540g** PESO FIJO	**12**	**6 MESES**	**Entre 0 y 4 ºC**

JAMÓN DE PATO AHUMADO LONCHAS 90G

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Un "savoir-faire" ancestral** desde 1850
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- 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
- Precortado y con la grasa justa para un uso sin pérdida de tiempo y merma
- **Coste porción controlado**: **3 porciones de 30g**

USOS Y SUGERENCIAS

- Sacar del refrigerador 15 minutos antes de servir
- Ideal como una tapa, un entrante a compartir o para preparar una **ensalada de pato**, combinando el jamón de pato con un medallón de bloc de foie gras mi-cuit.

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
860082 51216967	**90g** PESO FIJO	**10**	**45 DÍAS**	**Entre 0 y 4 ºC**

JAMÓN DE PATO AHUMADO
50 LONCHAS CALIBRADAS

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Un "savoir-faire" ancestral** desde 1850
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- 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
- Precortado y con la grasa justa para un uso sin pérdida de tiempo y **sin mermas**
- **Coste porción controlado**: **50 lonchas calibradas +/- 5g** (1 porción 25g = 5 lonchas)

USOS Y SUGERENCIAS

- Sacar del refrigerador 15 minutos antes de servir
- Ideal como una tapa, un entrante a compartir o para preparar una **ensalada de pato**, combinando el jamón de pato con un medallón de bloc de foie gras mi-cuit.

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
220288 51220289	**250g** PESO FIJO	**10**	**45 DÍAS**	**Entre 0 y 4 ºC**

CONFIT DE PATO 12 MUSLOS

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Un "savoir-faire" ancestral** desde 1850
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Muslos de pato cebado, salpimentados y **confitados lentamente en grasa de pato**
- Carne de **textura fundente, infiltrada y sabrosa** como resultado del cebado del pato
- **Coste porción controlado**: **12 muslos calibrados +/- 180g**
- **Producto 100% natural**, sin conservantes (sin nitratos ni nitratos)

USOS Y SUGERENCIAS

- Abrir el latón en la parte superior y calentarlo al baño maría hasta que la grasa quede líquida.
- Retirar la grasa liquida y volcar los muslos en una bandeja, colocándolos con la piel hacia arriba.
- Espolvorear con pan rallado y hornear a 180ºC durante 10 minutos hasta que la piel quede dorada y crujiente.

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
815607 51217022	**3.825g** **Neto 2.125g** PESO FIJO	**3**	**2 AÑOS**	**AMBIENTE**

CONFIT DE PATO 4 MUSLOS
IGP SUD-OUEST

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Un "savoir-faire" ancestral** desde 1890
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Muslos de pato cebado, salpimentados y **confitados lentamente en grasa de pato**
- Carne de **textura fundente, infiltrada y sabrosa** como resultado del cebado del pato
- **Coste porción controlado**: **4 muslos calibrados +/- 200g**
- **Producto 100% natural**, sin conservantes (sin nitritos ni nitratos)

SIN CONSERVANTES

USOS Y SUGERENCIAS

- Abrir el latón en la parte superior y calentarlo al baño maría hasta que la grasa quede líquida.
- Retirar la grasa liquida y volcar los muslos en una bandeja, colocándolos con la piel hacia arriba.
- Espolvorear con pan rallado y hornear a 180ºC durante 10 minutos hasta que la piel quede dorada y crujiente.

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
243759 51243760	**1.350g** **Neto 750g** PESO FIJO	**6**	**2 AÑOS**	**AMBIENTE**

CODILLOS DE PATO CONFITADOS

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **Bienestar animal**: patos **criados al aire libre** un mínimo de 81 días por nuestros criadores asociados
- **Alimentados con maiz sin OGM** procedente de nuestros agricultores asociados
- **Un "savoir-faire" ancestral** desde 1850
- **Trazabilidad 100% garantizada:** patos nacidos, criados, sacrificados y transformados en Francia

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Codillos de pato cebado, salpimentados y **confitados lentamente en grasa de pato**
- Carne de **textura fundente, infiltrada y sabrosa** como resultado del cebado del pato
- **Coste porción controlado: 27/33 codillos calibrados +/- 70g**
- **Producto 100% natural**, sin conservantes (sin nitratos ni nitratos)

USOS Y SUGERENCIAS

- Abrir el latón en la parte superior y calentarlo al baño maría hasta que la grasa quede líquida.
- Retirar la grasa liquida y volcar los codillos en una bandeja. Freír en la grasa extraída del latón hasta que la piel quede dorada y crujiente.

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
239735 51239736	**3.825g** **Neto 2.125g** PESO FIJO	**3**	**2 AÑOS**	**AMBIENTE**

PAN DULCE DE ESPECIAS CON HÍGOS Y NUECES ESPECIAL FOIE GRAS

Características del producto :

- 14 lonchas de Pan de especias con higos y nueces
- Se presenta en un Expositor con 8 unidades
- Complemento ideal para acompañar los foie gras SARRADE & DELPEYRAT

Código	Producto	Conservación	Envase	Peso neto	Origen	Un. /Caja	Caducidad
232272 51232273	PAN DULCE ESPECIAS CON HIGOS Y NUECES VACÍO 150G (EXPOSITOR X 8)	Temperatura ambiente	Bolsa + Estuche	150g	UE	8	180 días

PAN DULCE DE ESPECIAS CON MIEL ESPECIAL FOIE GRAS

Características del producto :

- 14 lonchas de Pan de especias con miel
- Complemento ideal para acompañar los foie gras SARRADE & DELPEYRAT

Código	Producto	Conservación	Envase	Peso neto	Origen	Un. /Caja	Caducidad
232291B 51239066	PAN DULCE DE ESPECIAS CON MIEL VACÍO 150G	Temperatura ambiente	Bolsa + Estuche	150g	UE	18	180 días

TOSTADAS DE « BAGUETTE BRIOCHÉE » ESPECIAL FOIE GRAS

Características del producto :

- Tostada elaborada a partir de un pan baguette briochée con mantequilla
- Complemento ideal para acompañar los foie gras SARRADE & DELPEYRAT

Código	Producto	Conservación	Envase	Peso neto	Origen	Un. /Caja	Caducidad
232373B 51243505	TOSTADAS BAGUETTE BRIOCHE BOLSA 100G	Temperatura ambiente	Bolsa	100g	UE	12	180 días

SALMÓN AHUMADO NORUEGO 16 LONCHAS CONGELADO

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE FILETES ENTEROS, **SIN PIEL NI ESPINAS**, CORTADO EN **16 LONCHAS**
- ALIMENTACIÓN GARANTIZADA **SIN OMG** (<0,9%)
- SALADO CON **SAL SECA** Y **AHUMADO NATURAL** CON MADERA DE HAYA
- **SIN CONSERVANTES**

100% FABRICATION FRANÇAISE

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- CONTROL DEL COSTE PORCIÓN: **16 LONCHAS CALIBRADAS**

USOS Y SUGERENCIAS

- Ni demasiado aceitoso, ni demasiado seco, la **textura ideal**.
- Sírvalo natural acompañado con blinis y una sabrosa nata montada.
- **Idea de receta**: Tostada de aguacate con mango y salmón ahumado

CÓDIGO	PESO	UDS./ CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
247184 51247189	**480g**	**10**	**360 DÍAS**	**A -18°C**

FILETES DE SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN CORDEL CONGELADO

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **AHUMADO TRADICIONAL EN FRÍO**, COLGADO **EN CORDEL**
- SALADO CON SAL SECA Y **AHUMADO NATURAL** CON MADERA DE HAYA.
- ALIMENTACIÓN GARANTIZADA **SIN OGM** (<0,9%)
- **SIN CONSERVANTES**

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- TEXTURA LIGERAMENTE **CRUJIENTE** EN SUPERFICIE, **TIERNA** EN SU INTERIOR
- SE PUEDE COMER CALIENTE O FRÍO, IDEAL PARA TODAS LAS ESTACIONES
- **5** SOLOMILLOS **CALIBRADOS ENTRE 110G Y 130 G**

USOS Y SUGERENCIAS

- Se recomienda degustar solo para apreciar la sutileza de su ahumado y la uniformidad de su textura firme y fundente.

CÓDIGO	PESO	UDS. / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
247185 51247190	600g PV	3	360 DÍAS	A -18°C

FILETES DE SALMÓN NORUEGO AHUMADO EN CALIENTE CONGELADO

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- **AHUMADO EN CALIENTE** CON MADERA DE HAYA.
- SALAZÓN CON **SAL SECA**
- ALIMENTACIÓN GARANTIZADA **SIN OMG** (<0,9%)
- **SIN CONSERVANTES**

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- TEXTURA FUNDENTE DE SALMÓN COCIDO
- SE PUEDE COMER CALIENTE O FRÍO, IDEAL PARA TODAS LAS ESTACIONES
- **5** SOLOMILLOS CALIBRADOS **110-130 G**

USOS Y SUGERENCIAS

- La **cocción a baja temperatura** del filete de salmón le confiere una **suavidad incomparable**
- **Idea de receta**: Salmón a la sartén con nata, champiñones y espinacas

CÓDIGO	PESO	UDS / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
247186 51247191	600g	3	360 DÍAS	A -18°C

CINTAS DE SALMÓN AHUMADO NORUEGO CONGELADO

NUESTRA CALIDAD CERTIFICADA

- ALIMENTACIÓN GARANTIZADA **SIN OMG** (<0,9%)
- SALADO CON **SAL SECA** Y **AHUMADO NATURAL** CON MADERA DE HAYA
- TACOS PROCEDENTES DEL **LOMO DEL SALMÓN**, **SIN CONSERVANTES**

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- FORMATO ADECUADO PARA SU USO EN COCINA, PERMITE EL **CONTROL DEL COSTE / PORCIÓN**, BOLSA ENVASADA AL VACÍO 500G **PESO FIJO**
- TACOS GENEROSOS CON UNA **TEXTURA FUNDENTE**
- SE PUEDE COMER **CALIENTE O FRÍO**, IDEAL EN CUALQUIER ÉPOCA DEL AÑO

USOS Y SUGERENCIAS

- **Ideas de recetas**: **Tartar de Salmón Ahumado** con aguacate, **poké bowl** completo, **vasitos coctel**, **tallarines de salmón** con crema de limón…

CÓDIGO	PESO	UDS. / CAJA	CADUCIDAD	CONSERVACIÓN
247187 51247192	**500g**	**5**	**360 DÍAS**	**A -18°C**

SARRADE
DEPUIS 1850

campomar
SELECCIÓN GOURMET

MERCI DE VOTRE ATTENTION

DELPEYRAT
SOLUTIONS PROFESSIONNELLES