



Selectos de Castilla





Foie Gras

**FOIE GRAS “MI-CUIT”
FLAUTA BLOC DE FOIE GRAS
BOMBON DE FOIE**



FOIE GRAS ENTERO "MICUIT"

Foie Gras de Pato pasteurizado.

Ingredientes: Foie Gras de pato, sal y Pimienta .

Presentación: Envase al vacío de 500 o lonchas al vacío de 50 o 100 grs.

Conservación: entre 0º y 5ºC.

Caducidad: 90 días y 10 días en lonchas.



FOIE GRAS ENTERO "MICUIT" MINI

Foie gras de Pato pasteurizado.

Ingredientes: Foie Gras de pato, sal y Pimienta .

Presentación: Envase al vacío de 250 grs. con su estuche.

Conservación: entre 0º y 5ºC

Caducidad: 90 días en piezas.



FOIE GRAS ENTERO "MICUIT" SUPER MINI

Foie Gras de Pato pasteurizado.

Ingredientes: Foie Gras de pato, sal y Pimienta .

Presentación: Envase al vacío de 130 grs.

Conservación: entre 0º y 5ºC

Caducidad: 90 días.



FOIE GRAS ENTERO "MICUIT" SUPER MINI ESTUCHE

Foie Gras de Pato pasteurizado.

Ingredientes: Foie Gras de pato, sal y Pimienta .

Presentación: Envase al vacío de 130 grs. con su estuche

Conservación: entre 0º y 5ºC

Caducidad: 90 días en piezas .



FLAUTA BLOC DE FOIE GRAS

Foie Gras de Pato pasteurizado.

Ingredientes: Foie Gras de pato, sal, pimienta y azúcar.

Presentación: Tripa no comestible de 250 grs. y 400 grs.

Conservación: Entre 0º y 5º C.

Caducidad: 2 meses.



BOMBÓN DE FOIE GRAS

Bombón de chocolate negro al 70%, relleno de foie gras de Pato

Ingredientes: Chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente, lecitina de soja, aroma de vainilla natural, colorante dorado), Foie gras de pato (45%), sal, pimienta blanca y azúcar.

Presentación: caja de 90 unidades, estuche de 2 o 9 unidades.

Conservación: entre 2º y 4ºC

Caducidad: 60 días.





Foie Gras en Conserva

**FOIE GRAS ENTIER
BLOC DE FOIE GRAS
BLOC DE FOIE GRAS CON PEDRO XIMENEZ
BLOC DE FOIE GRAS CON TROZOS
PARFAIT DE FOIE**



FOIE GRAS ENTIER

Foie gras de Pato

Ingredientes: Foie gras de pato, sal y pimienta .

Presentación: Tarro de cristal de 200 grs.

Conservación: En lugar seco y fresco

Caducidad: 5 años.



BLOC DE FOIE GRAS

Foie gras de Pato, triturado.

Ingredientes: Foie Gras de pato, sal , pimienta blanca y azúcar

Presentación: lata de 95 grs., de 200 grs. y de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco

Caducidad: 5 años.



BLOC DE FOIE GRAS CON PEDRO XIMENEZ

Foie gras de Pato, triturado.

Ingredientes: Foie Gras de pato, aroma Pedro Ximénez , sal , pimienta blanca y azúcar .

Presentación: lata de 95 grs., de 200 grs. y de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco

Caducidad: 5 años.



BLOC DE FOIE GRAS CON TROZOS

Bloc de Foie Gras con Trozos (30%)

Ingredientes: Foie Gras de pato, sal , pimienta blanca y azúcar .

Presentación: lata de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.



PARFAIT DE FOIE

Foie Gras de Pato (75%)

Ingredientes: Foie Gras de pato, grasa de pato, hígado de ave, sal. , pimienta y azúcar.

Presentación: lata de 95 grs., de 200 grs., de 400 grs. y de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.





Frescos 1

**FOIE GRAS FRESCO
FOIE GRAS FRESCO DESVENADO
ESCALOPE DE FOIE GRAS
MAGRET FRESCO
SOLOMILLO FRESCO**



FOIE GRAS FRESCO.

Foie Gras fresco de pato.

Ingredientes: Foie Gras de pato.

Presentación: envase al vacío por unidad.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 14 días.



FOIE GRAS DESVENADO.

Foie Gras fresco de pato desvenado.

Ingredientes: Foie Gras de pato.

Presentación: envase al vacío por unidad.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 14 días.



ESCALOPE DE FOIE GRAS.

Foie Gras fresco de pato.

Ingredientes: Foie Gras de pato, loncheado.

Presentación: envase al vacío por unidad loncheada en 40/60 grs.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 14 días. Listo para congelar.



MAGRET DE PATO

Pechuga de Pato Fresca.

Ingredientes: pechuga de pato.

Presentación: envase al vacío por unidad..

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 14 días.



SOLOMILLO DE PATO

Solomillo de Pato Fresco.

Ingredientes: solomillo de pato.

Presentación: envase al vacío de 500 grs.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 14 días.





Frescos 2

**MUSLO FRESCO
MANCHON FRESCO
MOLLEJA FRESCA
CARCASA
PATO ENTERO FRESCO**



MUSLOS DE PATO

Muslo de Pato Fresco.

Ingredientes: muslo de pato

Presentación: envase al vacío de 2 unidades.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 14 días.



MANCHON DE PATO

Muslito de ala de Pato Fresco.

Ingredientes: manchón de pato.

Presentación: envase al vacío por kg.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 14 días.



MOLLEJA/CORAZONES DE PATO,

Molleja / corazones de Pato Fresca,

Ingredientes: mollejas/corazones de pato

Presentación: envase al vacío de 1 kg.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 7 días.



CARCASA DE PATO

Carcasa de pato

Ingredientes: carcasa de pato.

Presentación: por unidad.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 7 días.



PATO

Pato Fresco.

Ingredientes: pato entero en canal.

Presentación: envase al vacío por unidad.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 14 días.





Confitados y preparados al vacio

**MAGRET RELLENO DE FOIE
MAGRET BRASEADO LONCHAS
CONFIT DE MUSLOS DE PATO
CONFIT DE MANCHON DE PATO
GRASA DE PATO**



MAGRET DE PATO RELLENO DE FOIE

Magret de Pato relleno de Foie.

Ingredientes: pechuga y foie gras de pato, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: envase al vacío por unidad de 450 grs aprox. con o sin estuche.

Conservación: entre 0 °y 5 °C.

Caducidad: 3 meses.



MAGRET BRASEADO EN LONCHAS

Magret de Pato marcado, pasado a la plancha y loncheado.

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

Presentación: envase al vacío por unidad loncheada de 320grs aprox., con o sin estuche.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 3 meses.



CONFIT DE MUSLO DE PATO

Muslo de pato confitado.

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

Presentación: envase al vacío por unidad.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 3 meses



CONFIT DE MANCHÓN DE PATO

Muslito de pato confitado.

Ingredientes: muslito de ala de pato, grasa de pato, sal y pimienta.

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

Conservación: entre 1° y 4°C.

Caducidad: 3 meses.



GRASA DE PATO

Grasa de Pato Refinada.

Ingredientes: grasa de pato refinada .

Presentación: envase al vacío de 1 kg.

Conservación: entre 0° y 5°C.

Caducidad: 3 meses.





Confitados y Esterilizados en Lata

CONFIT DE MAGRET DE PATO
CONFIT DE MUSLOS DE PATO
CONFIT DE MANCHON DE PATO
DESMIGADO DE CONFIT
CONFIT DE MOLLEJAS DE PATO
CONFIT DE CORAZONES DE PATO
PATO ENTERO CONFITADO
GRASA DE PATO REFINADA

tierra de sabor



CONFIT DE MAGRETS DE PATO

Pechugas de Pato confitadas.

Ingredientes: pechugas de pato, sal y pimienta.

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

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.

tierra de sabor



CONFIT DE MUSLOS DE PATO

Muslos de pato confitados.

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

Presentación: latas de 2, de 8 o de 12 unidades.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.

tierra de sabor



CONFIT DE MANCHONS DE PATO

Muslitos de alas de Pato confitados

Ingredientes: muslitos de alas de pato, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: lata de 6, de 20 o de 30 unidades.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.

tierra de sabor



DESMIGADO DE CONFIT

Desmigado de confit

Ingredientes: carne de pato confitada y desmenuzada.

Presentación: Bolsa de 1 kg..

Conservación: De 0° a 5°C.

Caducidad: 2 Meses.

tierra de sabor



PATO ENTERO CONFITADO

Pato entero Confitado

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

Presentación: pato troceado en lata con o sin maletín.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.



GRASA DE PATO

Grasa de Pato Refinada

Ingredientes: grasa de pato refinada

Presentación: lata de 750 grs. y de 2,5 Kg.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.



CONFIT DE MOLLEJAS DE PATO

Mollejas de Pato confitadas

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

Presentación: lata de 200 grs y de 800 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.



CONFIT DE CORAZONES DE PATO

Corazones de Pato confitados

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

Presentación: lata de 200 grs y de 800 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.





Curados

JAMÓN DE PATO
JAMÓN DE PATO AHUMADO



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 grs., 250 g., 500 g., y estuche de 100 grs.

Conservación: entre 0° y 5°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 grs., y estuche de 100 grs.

Conservación: entre 0° y 5°c

Caducidad: 6 meses.





Mousses

**MOUSSE DE FOIE
FLAUTA DE MOUSSE DE FOIE
MOUSSE DE PATO AL COGNAC
MOUSSE DE PATO A LA PIMIENTA VERDE
MOUSSE DE PATO AL ORUJO
MOUSSE DE PATO**



MOUSSE DE FOIE.

Mousse de Foie Gras de Pato al 50 %

Ingredientes: Foie gras de pato, hígado de pollo, grasa de pato, sal, pimienta, azúcar

Presentación: lata de 95 grs. , de 200 grs. y de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años



FLAUTA MOUSSE DE FOIE.

Mousse de Foie Gras de Pato al 50 %

Ingredientes: Foie gras de pato, hígado de pollo, grasa de pato, sal, pimienta, azúcar

Presentación: Tripa no comestible de 250 gr y 400 gr..

Conservación: Entre 0º y 5ºC.

Caducidad: 2 Meses



MOUSSE DE PATO AL COGNAC

Mousse de Pato al 15 %

Ingredientes: Foie Gras de pato, hígado de pollo, grasa de pato, sal, pimienta, azúcar y aroma de cognac.

Presentación: lata de 95 grs., de 200 grs. y de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.



MOUSSE DE PATO A LA PIMIENTA VERDE

Mousse de Pato al 15 %

Ingredientes: Foie Gras de pato, hígado de pollo, grasa de pato, sal, pimienta, azúcar y pimienta verde.

Presentación: lata de 95 grs., de 200 grs. y de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.



MOUSSE DE PATO AL ORUJO

Mousse de Pato al 15 %

Ingredientes: Foie Gras de pato, hígado de pollo, grasa de pato, sal, pimienta, azúcar y aroma de orujo.

Presentación: lata de 95 grs. , de 200 grs. y de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.



MOUSSE DE PATO

Mousse de Pato al 15 %

Ingredientes: Foie Gras de pato, grasa de pato, hígado de ave, sal, pimienta y azúcar.

Presentación: lata de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.





Rillettes

**RILLETES DE PATO
RILLETES DE PATO CON FOIE**



RILLETES DE PATO



Paté de carne confitada

Ingredientes: carne de pato, grasa de pato, sal y pimienta.
Presentación: lata de 90 grs., de 200 grs y lata de 800 grs.
Conservación: en lugar seco y fresco.
Caducidad: 5 años, Consumir a temperatura ambiente.



RILLETES DE PATO CON FOIE GRAS



Paté de carne confitada con trozos de foie

Ingredientes: carne de pato, foie gras de pato 40%
grasa de pato, sal y pimienta.
Presentación: lata de 95 y 200 grs.
Conservación: en lugar seco y fresco.
Caducidad: 5 años, Consumir a temperatura ambiente.



Manjares de la Tierra

COCHINILLO CONFITADO
JAMONCITO DE COCHINILLO CONFITADO
PATÉ DE COCHINILLO
LECHAZO CHURRO CONFITADO
PATÉ DE PATO Y LECHAZO CHURRO
RILLETES DE LECHAZO CHURRO
PATÉ DE AVESTRUZ
CONFIT DE CODORNICES



COCHINILLO CONFITADO

Cochinillo confitado

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

Presentación: ½ Cochinillo entero en lata, con o sin maletín.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.



JAMONCITO DE COCHINILLO CONFITADO

Jamoncito de Cochinillo confitado

Ingredientes: pierna de cochinillo, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: jamoncito en lata.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.



PATÉ DE COCHINILLO

Paté de Cochinillo

Ingredientes: hígado de cochinillo, grasa de pato, foie gras de pato, agua, sal, pimienta y azúcar.

Presentación: lata de 95 grs., de 200 grs. y de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años. Consumir frío.



LECHAZO CHURRO CONFITADO

Lechazo Churro Confitado.

Ingredientes: ½ cordero lechal, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: ½ cordero lechal en lata con o sin maletín.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.



PATÉ DE PATO Y LECHAZO CHURRO

Paté de Pato y Lechazo Churro.

Ingredientes: foie gras de pato, hígado de lechazo churro, grasa de pato, hígado de ave, agua, sal, pimienta y azúcar.

Presentación: lata de 95 grs., de 200 grs. y de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años. Consumir frío.



RILLETES DE LECHAZO CHURRO

Paté de carne de Lechazo Churro confitada.

Ingredientes: carne de lechazo churro, grasa de pato, sal y pimienta.

Presentación: lata de 200 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años. Consumir templado.



PATÉ DE AVESTRUZ

Paté de Avestruz.

Ingredientes: hígado de avestruz, grasa de pato, foie gras de pato, agua, sal, pimienta y azúcar.

Presentación: lata de 95 grs., de 200 grs. y de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años. Consumir frío.

CONFIT DE CODORNICES

Codornices confitadas

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

Presentación: latas de 2 o de 4 codornices.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años.





Lo Mejor de la Trucha

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



TRUCHA AHUMADA EN LOMO

Lomo de Trucha Ahumada fileteada

Ingredientes: trucha fresca, sal, azúcar, ahumado natural.

Presentación: 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 de trucha, sal, azúcar, extracto de anchoas y limón.

Presentación: tarro de cristal de 100 grs. y de 50 grs.

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, foie gras de pato, agua, sal pimienta y azúcar.

Presentación: lata de 95 grs., de 200 grs. y de 825 grs.

Conservación: en lugar seco y fresco.

Caducidad: 5 años. Consumir frío.

