

ZUBIA
Desde 1982

Bienvenido

índice



**Sobre
nosotros**

**Nuestros
productos**

**Contacto y
localización**

Sobre nosotros

Tradición, desde 1982

PATÉS ZUBIA se sitúa en Eskoriatza desde 1982. En este municipio guipuzcoano nació su fundador, Jose Luis Zubia.

Después de formarse con los mejores maestros artesanos franceses, comenzó a elaborar los primeros patés en la carnicería familiar.

+ **nuestros productos**
+ **índice**



Sobre nosotros

Calidad y sabor

35 años después, PATÉS ZUBIA se ha establecido en el mercado con un producto de alta calidad, fruto del trabajo y el equilibrio entre la investigación y el respeto por la materia prima.

+ nuestros productos
+ índice



Sobre nosotros

Innovación

La siguiente generación mantiene a día de hoy el legado y continúa con la tradición aportando criterio propio, innovación y nuevas ideas.

+ nuestros productos
+ índice



Contacto y localización

C/ Aingeru Guarda Pasealekua, 17
20540 Eskoriatza (Gipuzkoa)

T. 943 715 131
F. 943 715 279

www.pateszubia.com
zubia@pateszubia.com

+ nuestros productos
+ índice



Nuestros productos

Patés en conserva

Foie gras en conserva

Foie gras en semiconserva

Productos congelados

Jamón de pato

Confit de pato

Txistorra

Conservas vegetales

Productos ecológicos

+ índice



Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



377

Paté ibérico a la trufa negra

78 g.

Formato: Lata cilíndrica fácil apertura
Unidad/Caja: 24
Caducidad: 4 años
Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



378

Paté ibérico a la pimienta verde

78 g.

Formato: Lata cilíndrica fácil apertura

Unidad/Caja: 24

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



379

Paté ibérico al Pedro Ximenez

78 g.

Formato: Lata cilíndrica fácil apertura

Unidad/Caja: 24

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



526

Pack Patés Ibéricos | 78 g.

Formato: Lata cilíndrica fácil apertura

Unidad/Caja: 9

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



101

Paté de ave

135 g.

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



200

Paté de ave

1 kg.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



102

Paté de campagne

135 g.

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 12/18

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



201

Paté de campagne

1 kg.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



108

Crema de foie

100 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



204

Paté a la pimienta

1 kg.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



205

Paté a las
finas hierbas

1 kg.

Formato: Lata cilíndrica
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 4 años
Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



240

Paté de jabalí
trufado

135 g.

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



241

**Paté de ciervo
trufado**

135 g.

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



514

Paté de liebre
trufado

135 g.

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



515

Paté de perdiz
al oporto

125 g.

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



285

Paté de hígado
de pato

100 g.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 20

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



286

Paté de hígado
de oca

100 g.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 20

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



120.1

**Mousse de pato
con boletus**

100 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



120

Mousse de pato con boletus

190 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



119.1

Mousse de oca trufado

100 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



119

Mousse de oca trufado

190 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en conserva

- 377 Paté ibérico a la trufa negra. 78 g.
- 378 Paté ibérico a la pimienta verde. 78 g.
- 379 Paté ibérico al Pedro Ximenez. 78 g.
- 526 Pack Patés Ibéricos. 78 g.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 108 Crema de foie. 100 g.
- 204 Paté a la pimienta. 1 kg.
- 205 Paté a las finas hierbas. 1 kg.
- 240 Paté de jabali trufado. 135 g.
- 241 Paté de ciervo trufado. 135 g.
- 514 Paté de liebre trufado. 135 g.
- 515 Paté de perdiz al oporto. 125 g.
- 285 Paté de hígado de pato. 100 g.
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g.
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g.
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g.
- 119.1 Mousse de oca trufado. 100 g.
- 119 Mousse de oca trufado. 190 g.
- 414 Paté Vasco con trufa. 135 g.

+ nuestros productos
+ índice



414

**Paté Vasco
con trufa**

135 g.

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 18

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

- 387 Foie de canard. 130 g.
- 403.18 Foie de canard con trufa. 130 g.
- 226 Bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 341 Bloc de foie gras de pato. 130 g.
- 227 Bloc de foie gras de oca. 100 g.
- 340 Bloc de foie gras de oca. 130 g.
- 502 Foie gras entero de pato. 125 g.

+ nuestros productos
+ índice



387

Foie de canard

130 g.

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 12/18

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

387 Foie de canard. 130 g.

403.18 Foie de canard con trufa. 130 g.

226 Bloc de foie gras de pato. 100 g.

341 Bloc de foie gras de pato. 130 g.

227 Bloc de foie gras de oca. 100 g.

340 Bloc de foie gras de oca. 130 g.

502 Foie gras entero de pato. 125 g.

+ nuestros productos
+ índice



403.18

Foie de canard
con trufa

130 g.

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 18

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

387 Foie de canard. 130 g.

403.18 Foie de canard con trufa. 130 g.

226 Bloc de foie gras de pato. 100 g.

341 Bloc de foie gras de pato. 130 g.

227 Bloc de foie gras de oca. 100 g.

340 Bloc de foie gras de oca. 130 g.

502 Foie gras entero de pato. 125 g.

+ nuestros productos
+ índice



226

**Bloc de foie gras
de pato**

100 g.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 20

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

387 Foie de canard. 130 g.

403.18 Foie de canard con trufa. 130 g.

226 Bloc de foie gras de pato. 100 g.

341 Bloc de foie gras de pato. 130 g.

227 Bloc de foie gras de oca. 100 g.

340 Bloc de foie gras de oca. 130 g.

502 Foie gras entero de pato. 125 g.

+ nuestros productos
+ índice



341

**Bloc de foie gras
de pato**

130 g.

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

387 Foie de canard. 130 g.

403.18 Foie de canard con trufa. 130 g.

226 Bloc de foie gras de pato. 100 g.

341 Bloc de foie gras de pato. 130 g.

227 Bloc de foie gras de oca. 100 g.

340 Bloc de foie gras de oca. 130 g.

502 Foie gras entero de pato. 125 g.

+ nuestros productos
+ índice



227

Bloc de foie gras
de oca

100 g.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 20

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

387 Foie de canard. 130 g.

403.18 Foie de canard con trufa. 130 g.

226 Bloc de foie gras de pato. 100 g.

341 Bloc de foie gras de pato. 130 g.

227 Bloc de foie gras de oca. 100 g.

340 Bloc de foie gras de oca. 130 g.

502 Foie gras entero de pato. 125 g.

+ nuestros productos
+ índice



340

Bloc de foie gras
de oca

130 g.

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

- 387 Foie de canard. 130 g.
- 403.18 Foie de canard con trufa. 130 g.
- 226 Bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 341 Bloc de foie gras de pato. 130 g.
- 227 Bloc de foie gras de oca. 100 g.
- 340 Bloc de foie gras de oca. 130 g.
- 502 Foie gras entero de pato. 125 g.

+ nuestros productos
+ índice



502

Foie gras entero
de pato

125 g.

Formato: Tarro bocal

Unidad/Caja: 5/12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



352

Mousse de
foie gras de pato

950 g.

Formato: Lata cilíndrica
Unidad/Caja: 2/6
Caducidad: 12 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



630

**Mousse de
foie gras de pato**

500 g.

Formato: Manga

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 5 meses

Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



397

Vela mousse de foie gras de pato

750 g.

Formato: Vela/ Ficelle
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 6 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



404

Medallón foie de canard

40 g.

Formato: Medallón
Unidad/Caja: 12
Caducidad: 4 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



546

Medallón duo
foie de canard

2 x 40 g.

Formato: Medallón
Unidad/Caja: 12
Caducidad: 4 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de higado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



547

Tarrina foie de canard

110 g.

Formato: Tarrina
Unidad/Caja: 12
Caducidad: 4 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



280

Medallón bloc de foie gras de pato

40 g.

Formato: Medallón
Unidad/Caja: 12
Caducidad: 4 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



548

Medallón duo bloc de foie gras de pato

2 x 40 g.

Formato: Medallón
Unidad/Caja: 12
Caducidad: 4 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de higado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



549

Tarrina bloc de foie gras de pato

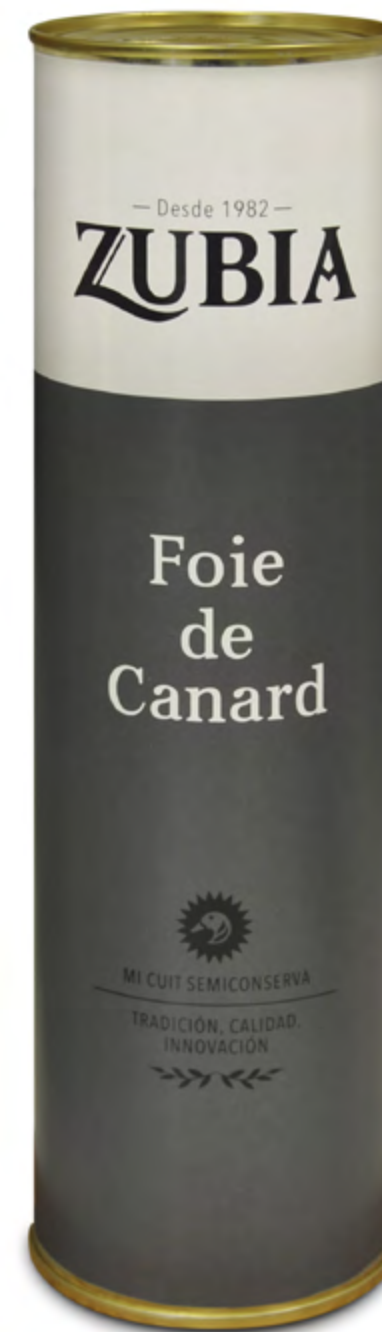
110 g.

Formato: Tarrina
Unidad/Caja: 12
Caducidad: 4 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



399

Foie de canard

950 g.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 2/6

Caducidad: 12 meses

Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



277

**Bloc de foie gras
de pato**

950 g.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 2/6

Caducidad: 12 meses

Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



206

Bloc de foie gras de pato

Formato: Lata cilíndrica
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 12 meses
Conservación: 0°-5° C

1 kg.
con 30% trozos
de hígado

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de higado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



631

Foie de canard

500 g.

Formato: Manga
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 5 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



632

**Bloc de foie gras
de pato**

500 g.

Formato: Manga
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 4 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



398

Vela foie
de canard

750 g.

Formato: Vela/ Ficelle
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 6 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



364.3

Vela bloc de
foie gras de pato

100 g.

Formato: Vela/ Ficelle
Unidad/Caja: 12
Caducidad: 6 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



364

Vela bloc de foie gras de pato

185 g. aprox.

Formato: Vela/ Ficelle
Unidad/Caja: 10
Caducidad: 6 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de higado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



141.3

Foie gras entero de pato mi cuit

200 g.
aprox.

Formato: Bolsa vacío
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 12 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



518

Foie gras entero de pato mi cuit

200 g.
aprox.

Formato: Estuche

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 12 meses

Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



141.3M

Foie gras entero de pato mi cuit

400 g.
aprox.

Formato: Bolsa vacío/ Estuche
Unidad/Caja: 8
Caducidad: 12 meses
Conservación: 0°-5° C

Foie gras en semiconserva

- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g.
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g.
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g.
- 404 Medallón foie de canard. 40 g.
- 546 Medallón duo foie de canard. 2 x 40 g.
- 547 Tarrina foie de canard. 110 g.
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 40 g.
- 548 Medallón duo bloc de foie gras de pato. 2 x 40 g.
- 549 Tarrina bloc de foie gras de pato. 110 g.
- 399 Foie de canard. 950 g.
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g.
- 206 Bloc de foie gras de pato. 1kg (con 30% trozos de hígado)
- 631 Foie de canard. 500 g.
- 632 Bloc de foie gras de pato. 500 g.
- 398 Vela foie de canard. 750 g.
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g.
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 141.3 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox.
- 518 Foie gras entero de pato mi cuit. 200 g. aprox. Con estuche
- 141.3M Foie gras entero de pato mi cuit. 400 g. aprox.
- 512 Foie gras de pato entero. 180 g.

+ nuestros productos
+ índice



512

Foie gras de pato entero

180 g.

Formato: Tarro bocal
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 12 meses
Conservación: 0°-5° C

Productos congelados

- 135.7 Magret de pato crudo congelado. 250/300 g.
- 135.4 Magret de pato crudo congelado. 350/400 g.
- 135.5 Magret de pato crudo congelado. +400 g.
- 136.24 Escalopes de foie gras de pato. 40-60 g. 1kg.
- 136.30 Escalopes de foie gras de pato. 20-40 g. crudos. 1 kg.
- 136.67 Hígado de pato extra congelado. 600/700 g.
- 136.79 Hígado de pato extra congelado. 700/900 g.
- 136.15 Hígado de pato extra desvenado congelado.
- 136.19 Recortes de hígado de pato extra. 1 kg. (aprox)
- 136.26 Cubos de foie gras de pato extra.

+ nuestros productos
+ índice



135.7

**Magret de pato
crudo congelado**

250/300 g.

Formato: Bolsa vacío individual

Unidad/Caja: 10 kg

Caducidad: 24 meses

Conservación: -18° C

Productos congelados

- 135.7 Magret de pato crudo congelado. 250/300 g.
- 135.4 Magret de pato crudo congelado. 350/400 g.
- 135.5 Magret de pato crudo congelado. +400 g.
- 136.24 Escalopes de foie gras de pato. 40-60 g. 1kg.
- 136.30 Escalopes de foie gras de pato. 20-40 g. crudos. 1 kg.
- 136.67 Hígado de pato extra congelado. 600/700 g.
- 136.79 Hígado de pato extra congelado. 700/900 g.
- 136.15 Hígado de pato extra desvenado congelado.
- 136.19 Recortes de hígado de pato extra. 1 kg. (aprox)
- 136.26 Cubos de foie gras de pato extra.

+ nuestros productos
+ índice



135.4

**Magret de pato
crudo congelado**

350/400 g.

Formato: Bolsa vacío individual

Unidad/Caja: 10 kg

Caducidad: 24 meses

Conservación: -18° C

Productos congelados

- 135.7 Magret de pato crudo congelado. 250/300 g.
- 135.4 Magret de pato crudo congelado. 350/400 g.
- 135.5 Magret de pato crudo congelado. +400 g.
- 136.24 Escalopes de foie gras de pato. 40-60 g. 1kg.
- 136.30 Escalopes de foie gras de pato. 20-40 g. crudos. 1 kg.
- 136.67 Hígado de pato extra congelado. 600/700 g.
- 136.79 Hígado de pato extra congelado. 700/900 g.
- 136.15 Hígado de pato extra desvenado congelado.
- 136.19 Recortes de hígado de pato extra. 1 kg. (aprox)
- 136.26 Cubos de foie gras de pato extra.

+ nuestros productos
+ índice



135.5

**Magret de pato
crudo congelado**

+400 g.

Formato: Bolsa vacío individual

Unidad/Caja: 10 kg

Caducidad: 24 meses

Conservación: -18° C

Productos congelados

- 135.7 Magret de pato crudo congelado. 250/300 g.
- 135.4 Magret de pato crudo congelado. 350/400 g.
- 135.5 Magret de pato crudo congelado. +400 g.
- 136.24 Escalopes de foie gras de pato. 40-60 g. 1kg.
- 136.30 Escalopes de foie gras de pato. 20-40 g. crudos. 1 kg.
- 136.67 Hígado de pato extra congelado. 600/700 g.
- 136.79 Hígado de pato extra congelado. 700/900 g.
- 136.15 Hígado de pato extra desvenado congelado.
- 136.19 Recortes de hígado de pato extra. 1 kg. (aprox)
- 136.26 Cubos de foie gras de pato extra.

+ nuestros productos
+ índice



136.24

Escalopes de
foie gras de pato

40-60 g. 1kg.

Formato: Bolsa IQF
Unidad/Caja: 5 kg
Caducidad: 24 meses
Conservación: -18° C

Productos congelados

- 135.7 Magret de pato crudo congelado. 250/300 g.
- 135.4 Magret de pato crudo congelado. 350/400 g.
- 135.5 Magret de pato crudo congelado. +400 g.
- 136.24 Escalopes de foie gras de pato. 40-60 g. 1kg.
- 136.30 Escalopes de foie gras de pato. 20-40 g. crudos. 1 kg.
- 136.67 Hígado de pato extra congelado. 600/700 g.
- 136.79 Hígado de pato extra congelado. 700/900 g.
- 136.15 Hígado de pato extra desvenado congelado.
- 136.19 Recortes de hígado de pato extra. 1 kg. (aprox)
- 136.26 Cubos de foie gras de pato extra.

+ nuestros productos
+ índice



136.30

Escalopes de
foie gras de pato

20-40 g.
Crudos 1kg.

Formato: Bolsa IQF
Unidad/Caja: 5 kg
Caducidad: 24 meses
Conservación: -18° C

Productos congelados

- 135.7 Magret de pato crudo congelado. 250/300 g.
- 135.4 Magret de pato crudo congelado. 350/400 g.
- 135.5 Magret de pato crudo congelado. +400 g.
- 136.24 Escalopes de foie gras de pato. 40-60 g. 1kg.
- 136.30 Escalopes de foie gras de pato. 20-40 g. crudos. 1 kg.
- 136.67 Hígado de pato extra congelado. 600/700 g.
- 136.79 Hígado de pato extra congelado. 700/900 g.
- 136.15 Hígado de pato extra desvenado congelado.
- 136.19 Recortes de hígado de pato extra. 1 kg. (aprox)
- 136.26 Cubos de foie gras de pato extra.

+ nuestros productos
+ índice



136.67

**Hígado de pato
extra congelado**

600/700 g.

Formato: Bolsa vacia individual

Unidad/Caja: 10 kg

Caducidad: 24 meses

Conservación: -18° C

Productos congelados

- 135.7 Magret de pato crudo congelado. 250/300 g.
- 135.4 Magret de pato crudo congelado. 350/400 g.
- 135.5 Magret de pato crudo congelado. +400 g.
- 136.24 Escalopes de foie gras de pato. 40-60 g. 1kg.
- 136.30 Escalopes de foie gras de pato. 20-40 g. crudos. 1 kg.
- 136.67 Hígado de pato extra congelado. 600/700 g.
- 136.79 Hígado de pato extra congelado. 700/900 g.
- 136.15 Hígado de pato extra desvenado congelado.
- 136.19 Recortes de hígado de pato extra. 1 kg. (aprox)
- 136.26 Cubos de foie gras de pato extra.

+ nuestros productos
+ índice



136.79

Hígado de pato extra congelado

700/900 g.

Formato: Bolsa vacia individual

Unidad/Caja: 10 kg

Caducidad: 24 meses

Conservación: -18° C

Productos congelados

- 135.7 Magret de pato crudo congelado. 250/300 g.
- 135.4 Magret de pato crudo congelado. 350/400 g.
- 135.5 Magret de pato crudo congelado. +400 g.
- 136.24 Escalopes de foie gras de pato. 40-60 g. 1kg.
- 136.30 Escalopes de foie gras de pato. 20-40 g. crudos. 1 kg.
- 136.67 Hígado de pato extra congelado. 600/700 g.
- 136.79 Hígado de pato extra congelado. 700/900 g.
- 136.15 Hígado de pato extra desvenado congelado.
- 136.19 Recortes de hígado de pato extra. 1 kg. (aprox)
- 136.26 Cubos de foie gras de pato extra.

+ nuestros productos
+ índice



136.15

Hígado de pato extra desvenado

Formato: Bolsa vacia individual

Unidad/Caja: 10 kg

Caducidad: 24 meses

Conservación: -18° C

Productos congelados

- 135.7 Magret de pato crudo congelado. 250/300 g.
- 135.4 Magret de pato crudo congelado. 350/400 g.
- 135.5 Magret de pato crudo congelado. +400 g.
- 136.24 Escalopes de foie gras de pato. 40-60 g. 1kg.
- 136.30 Escalopes de foie gras de pato. 20-40 g. crudos. 1 kg.
- 136.67 Hígado de pato extra congelado. 600/700 g.
- 136.79 Hígado de pato extra congelado. 700/900 g.
- 136.15 Hígado de pato extra desvenado congelado.
- 136.19 Recortes de hígado de pato extra. 1 kg. (aprox)
- 136.26 Cubos de foie gras de pato extra.

+ nuestros productos
+ índice



136.19

Recortes de hígado de pato extra

Formato: Bolsa vacío
Unidad/Caja: 5 kg
Caducidad: 12 meses
Conservación: -18° C

Productos congelados

- 135.7 Magret de pato crudo congelado. 250/300 g.
- 135.4 Magret de pato crudo congelado. 350/400 g.
- 135.5 Magret de pato crudo congelado. +400 g.
- 136.24 Escalopes de foie gras de pato. 40-60 g. 1kg.
- 136.30 Escalopes de foie gras de pato. 20-40 g. crudos. 1 kg.
- 136.67 Hígado de pato extra congelado. 600/700 g.
- 136.79 Hígado de pato extra congelado. 700/900 g.
- 136.15 Hígado de pato extra desvenado congelado.
- 136.19 Recortes de hígado de pato extra. 1 kg. (aprox)
- 136.26 Cubos de foie gras de pato extra.

+ nuestros productos
+ índice



136.26

Cubos de foie gras de pato extra

Formato: Bolsa IFQ

Unidad/Caja: 5 kg

Caducidad: 24 meses

Conservación: -18° C

Jamón de pato

138 Jamón de pato. 50 g.

143 Jamón de pato. 100 g.

143.1 Jamón de pato. 100 g.

207 Jamón de pato pieza entera.

+ nuestros productos
+ índice



138

Jamón de pato

50 g.

Formato: Bolsa vacío

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 6 meses

Conservación: 0°-5° C

Jamón de pato

138 Jamón de pato. 50 g.

143 Jamón de pato. 100 g.

143.1 Jamón de pato. 100 g.

207 Jamón de pato pieza entera.

+ nuestros productos
+ índice



143

Jamón de pato

100 g.

Formato: Estuche

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 6 meses

Conservación: 0°-5° C

Jamón de pato

138 Jamón de pato. 50 g.

143 Jamón de pato. 100 g.

143.1 Jamón de pato. 100 g.

207 Jamón de pato pieza entera.

+ nuestros productos
+ índice



143.1

Jamón de pato

100 g.

Formato: Bolsa vacío

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 6 meses

Conservación: 0°-5° C

Jamón de pato

138 Jamón de pato. 50 g.

143 Jamón de pato. 100 g.

143.1 Jamón de pato. 100 g.

207 Jamón de pato pieza entera.

+ nuestros productos
+ índice



207

Jamón de pato pieza entera

Formato: Bolsa vacío

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 6 meses

Conservación: 0°-5° C

Confit de pato

504 Carne de pato desmigada confitada. 760 g.

116 Muslos de pato confitados. 2 ud/lat. 50 g.

117 Muslos de pato confitados. 10 ud/lata

284 Muslos de pato confitados. 12 ud/lata

246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata

327 Mollejas de pato confitadas. 5/6 ud

331 Mollejas de pato confitadas. 760 g.

503 Mollejas de pato confitadas. 3.800 g.

+ nuestros productos
+ índice



504

Carne de pato
desmigada
confitada

760 g.

Formato: Lata cilíndrica fácil apertura

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Confit de pato

504 Carne de pato desmigada confitada. 760 g.

116 Muslos de pato confitados. 2 ud/lat. 50 g.

117 Muslos de pato confitados. 10 ud/lata

284 Muslos de pato confitados. 12 ud/lata

246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata

327 Mollejas de pato confitadas. 5/6 ud

331 Mollejas de pato confitadas. 760 g.

503 Mollejas de pato confitadas. 3.800 g.

+ nuestros productos
+ índice



116

Muslos de pato
confitados

2 ud/lata

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 8

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Confit de pato

504 Carne de pato desmigada confitada. 760 g.

116 Muslos de pato confitados. 2 ud/lat. 50 g.

117 Muslos de pato confitados. 10 ud/lata

284 Muslos de pato confitados. 12 ud/lata

246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata

327 Mollejas de pato confitadas. 5/6 ud

331 Mollejas de pato confitadas. 760 g.

503 Mollejas de pato confitadas. 3.800 g.

+ nuestros productos
+ índice



117

Muslos de pato
confitados

10 ud/lata

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 3

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Confit de pato

504 Carne de pato desmigada confitada. 760 g.

116 Muslos de pato confitados. 2 ud/lat. 50 g.

117 Muslos de pato confitados. 10 ud/lata

284 Muslos de pato confitados. 12 ud/lata

246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata

327 Mollejas de pato confitadas. 5/6 ud

331 Mollejas de pato confitadas. 760 g.

503 Mollejas de pato confitadas. 3.800 g.

+ nuestros productos
+ índice



284

Muslos de pato
confitados

12 ud/lata

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 3

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Confit de pato

504 Carne de pato desmigada confitada. 760 g.

116 Muslos de pato confitados. 2 ud/lat. 50 g.

117 Muslos de pato confitados. 10 ud/lata

284 Muslos de pato confitados. 12 ud/lata

246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata

327 Mollejas de pato confitadas. 5/6 ud

331 Mollejas de pato confitadas. 760 g.

503 Mollejas de pato confitadas. 3.800 g.

+ nuestros productos
+ índice



246

Brazuelos de pato
confitados

25 ud/lata

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 3

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Confit de pato

- 504 Carne de pato desmigada confitada. 760 g.
- 116 Muslos de pato confitados. 2 ud/lat. 50 g.
- 117 Muslos de pato confitados. 10 ud/lata
- 284 Muslos de pato confitados. 12 ud/lata
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 327 Mollejas de pato confitadas. 5/6 ud
- 331 Mollejas de pato confitadas. 760 g.
- 503 Mollejas de pato confitadas. 3.800 g.

+ nuestros productos
+ índice



327

Mollejas de pato
confitadas

5/6 ud

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Confit de pato

- 504 Carne de pato desmigada confitada. 760 g.
- 116 Muslos de pato confitados. 2 ud/lat. 50 g.
- 117 Muslos de pato confitados. 10 ud/lata
- 284 Muslos de pato confitados. 12 ud/lata
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 327 Mollejas de pato confitadas. 5/6 ud
- 331 Mollejas de pato confitadas. 760 g.
- 503 Mollejas de pato confitadas. 3.800 g.

+ nuestros productos
+ índice



331

Mollejas de pato
confitadas

760 g

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Confit de pato

- 504 Carne de pato desmigada confitada. 760 g.
- 116 Muslos de pato confitados. 2 ud/lat. 50 g.
- 117 Muslos de pato confitados. 10 ud/lata
- 284 Muslos de pato confitados. 12 ud/lata
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 327 Mollejas de pato confitadas. 5/6 ud
- 331 Mollejas de pato confitadas. 760 g.
- 503 Mollejas de pato confitadas. 3.800 g.

+ nuestros productos
+ índice



503

Mollejas de pato
confitadas

3.800 g

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



602

Mousse de calabaza
con maracuyá

130 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



611

**Mousse de calabaza
con maracuyá**

500 g.

Formato: Manga

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 3 meses

Conservación: 0°-5° C

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



603

Mousse de coliflor
trufado

130 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



604

Mousse de coliflor
con queso

130 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



606

**Mousse de tomate
con aceituna**

130 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



617

**Mousse de tomate
con aceituna**

500 g.

Formato: Manga
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 3 meses
Conservación: 0°-5° C

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



607

Mousse de brócoli y
espinacas

130 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



608

**Mousse de tomate con
anchoa del cantábrico** 130 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



618

**Mousse de tomate con
anchoa del cantábrico** 500 g.

Formato: Manga

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 3 meses

Conservación: 0°-5° C

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



609

Mousse de berenjena
y pimiento asado

130 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



619

Mousse de berenjena
y pimiento asado

500 g.

Formato: Manga

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 3 meses

Conservación: 0°-5° C

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



124

Piparra, pulpa de
pimiento choricero

125 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



134

Piparra, pulpa de
pimiento choricero

800 g.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



146

Piparra, pulpa de
pimiento choricero

3.800 g.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 3

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Conservas vegetales

- 602 Mousse de calabaza y maracuyá. 130 g.
- 611 Mousse de calabaza y maracuyá. 500 g.
- 603 Mousse de coliflor trufado. 130 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 608 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 130 g.
- 618 Mousse de tomate con anchoa del cantábrico. 500 g.
- 609 Mousse de berenjena y pimiento asado. 130 g.
- 619 Mousse de berenjena y pimiento asado. 500 g.
- 124 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 125 g.
- 134 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 800 g.
- 146 Piparra, pulpa de pimiento choricero. 3.800 g.
- 339 Pulpa de guindilla picante. 60 g.

+ nuestros productos
+ índice



339

**Pulpa de guindilla
picante**

60 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 18

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Txistorra

133 Txistorra extra natural. Paquetes de 1.450 g. aprox.

133.1 Txistorra extra individual natural. 220 g.

+ nuestros productos
+ índice



133

**Txistorra
extra natural**

Paquetes de
1.450 g. aprox.

Formato: Bolsa vacío
Unidad/Caja: 3
Caducidad: 4 meses
Conservación: 0°-5° C

Txistorra

133 Txistorra extra natural. Paquetes de 1.450 g. aprox.

133.1 Txistorra extra individual natural. 220 g.

+ nuestros productos
+ índice



133.1

Txistorra extra individual natural

220 g.

Formato: skin

Unidad/Caja: 10

Caducidad: 3 meses

Conservación: 0°-5° C

productos ecológicos

900 Paté de campagne ecológico 100 g.

901 Paté de hígado de pato ecológico. 100 g.



900

Paté de campagne
ecológico

100 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

+ nuestros productos
+ índice

productos ecológicos

900 Paté de campagne ecológico 100 g.

901 Paté de hígado de pato ecológico. 100 g.



901

Paté de hígado de
pato ecológico

100 g.

+ nuestros productos
+ índice

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco