MALVASIA

Canard, S.A. es una empresa dedicada a la fabricación de alimentos que satisfagan las más altas exigencias del consumidor, y que está especializada en los productos del pato de foie gras.

Canard, S.A. is a company dedicated to producing foods which satisfy high customer demands, specialising in duck foie gras products.

CASTILLA Y LEÓN

Tierra de Sabor es un signo distintivo protegido con una marca de garantía, que permite identificar en el mercado productos agroalimentarios de calidad diferenciada. Alimentos de excelencia producidos, elaborados y/o transformados en la Comunidad de Castilla y León que cumplen con los requisitos y condiciones exigidos en el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía Tierra de Sabor

Tierra de Sabor is a distinctive label protected as a quality assured mark that identifies differentiated quality food products in the market. They are foods of excellence produced, prepared and / or processed in the region of Castilla y León that meet the requirements and conditions required by the Rules of Tierra de Sabor quality assured mark.

DÓNDE

Las instalaciones están en Abejar, una localidad de la provincia de Soria, dentro de la zona de Pinares de Urbión. Se trata de una zona de gran riqueza natural y gastronómica. En los bosques, la recolección de trufas y de hongos forma parte de nuestra tradición.

La empresa se creó en 1.989, y en 2006 se inauguraron sus actuales instalaciones: junto al aula de cocina, el laboratorio y las oficinas, 3.500 m2 albergan matadero, sala de despiece y fábrica.

El compromiso de la empresa con su entorno natural se materializa en una gestión completa de sus residuos: disponer de su propia planta de depuración de aguas es un buen ejemplo.

WHERE

The premises are in Abejar, a town in the province of Soria, situated in the Pinares de Urbión area. This particular spot is known for its great natural resources and gastronomy. Harvesting truffles and mushrooms in the forests is part of our tradition.

The company was created in 1989 and in 2006 the current facilities were opened. These include the kitchen, the laboratory and offices, as well as a 3,500 m2 area which consists of the abattoir, quartering room and factory.
The company's commitment to its natural environment is carried out through the complete management of its waste products: the fact that it has its own water purification plant is a good example of this.

interpalm
Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas

SABOR GOURMET
tierra de sabor

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification
BUREAU VERITAS 1828

FOIE GRAS

Foie Gras Crudo
Foie Gras Crudo en Escalopes
Foie Gras Bodega

ULTRACONGELADOS
DEEP FROZEN PRODUCTS

FOIE GRAS

Foie Gras Crudo / Raw Foie Gras

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	PESO UNIDAD APROXIMADO *APPROX. WEIGHT PER UNIT*	UN. CAJA *UT. BOX*	CADUCIDAD *EXPIRY DATE*
1. Foie Gras Crudo Extra / *Extra Raw Foie Gras*	Bolsa al vacío / *Vacuum-packed bag*	550 / 680 g	6	1 año / *1 year*
2. Foie Gras Crudo Desvenado / *Raw Foie Gras without veins*	Bolsa al vacío / *Vacuum-packed bag*	450 / 600 g	6	1 año / *1 year*

Foie Gras Crudo en Escalopes / Sliced Raw Foie Gras

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	PESO UNIDAD APROXIMADO *APPROX. WEIGHT PER UNIT*	UN. CAJA *UT. BOX*	CADUCIDAD *EXPIRY DATE*
3. Foie Gras: 10 escalopes 40 / 60 g / *Sliced raw Foie Gras*	Bolsa al vacío con cierre multiapertura / *Multiopening vacuum-packed bag*	500 g	6	1 año / *1 year*
4. Foie Gras: 14 escalopes 25 / 40 g / *Sliced raw Foie Gras*	Bolsa al vacío con cierre multiapertura / *Multiopening vacuum-packed bag*	500 g	6	1 año / *1 year*
5. Foie Gras: 4 escalopes 25/40 g, 130 g / *Sliced raw Foie Gras*	Barqueta / Tub		4	1 año / *1 year*

Foie Gras Bodega / Cellar Foie Gras

TODO FOIE - ALL FOIE

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*	UN. PACK *UT. PACK*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*
6. Foie Gras Bodega 400 g aprox.	Papel de aluminio + Bolsa al vacío *Aluminium foil + Vacuum packed*	Curado a la sal / *Curated with salt*	-	4	1 año / *1 year*
7. Foie Gras Bodega 60 g	Bolsa al vacío / *Vacuum-packed bag*	Curado a la sal / *Curated with salt*	-	20	1 año / *1 year*

Conservar a temperatura inferior a -18 ºC / *Store at a temperature lower than -18ºC*

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

CARNES

Magret
Solomillos
Muslos

ULTRACONGELADOS
DEEP FROZEN PRODUCTS

ESPECIALIDADES

Carnes / Meats

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	Nº PIEZAS POR UNIDAD *NO. OF PIECES PER UNIT*	PESO UNIDAD APROXIMADO *APPROX. WEIGHT PER UNIT*	CADUCIDAD *EXPIRY DATE*
1. Magret Fresco / *Raw Fattened Duck Breast*	Bolsa al vacío / *Vacuum-packed bag*	1	380 g	15 días / *15 days*
2. Solomillos Frescos / *Raw Fattened Duck Tenderloins*	Bolsa al vacío / *Vacuum-packed bag*	30 aprox.	1 kg	15 días / *15 days*
3. Muslos Frescos / *Raw Fattened Duck Legs*	Bolsa al vacío / *Vacuum-packed bag*	4	1,6 kg	15 días / *15 days*
4. Alas Frescas / *Raw Fattened Duck Wings*	Bolsa al vacío / *Vacuum-packed bag*	12	2 kg	15 días / *15 days*
5. Pato en canal / *Fattened Duck Carcass*	Envoltura de papel de aluminio / *Aluminium foil wrapping*	1	3,5	15 días / *15 days*

Paté

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*
6. Paté al moscatel 1 kg	Tubo circular / *Round can*	6	1 año y medio / *1 and a half year*	100% triturado / *minced* Carne de pato cebado. 5% de Foie Gras. 2,5% licor moscatel. *Fattened duck meat. 5% Foie Gras. 2.5% moscatel liquor.*

Confit

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*
7. Confit muslo individual *Leg Confit* 310g aprox	Bolsa al vacío / *Vacuum-packed bag*	25	4 meses / *4 months*	Muslo seleccionado y cocido lentamente en grasa de pato *Selected duck leg, slowly cooked in fat*
8. Lingote de Confit de Muslo *Thigh Confit Bar* 500 g	Barqueta termosellada / *Thermosealed tub*	4	6 meses / *6 months*	Innovadora presentación de un clásico *Innovative appearance of a classic product*

Conservar a temperatura entre 0 º y +5 ºC / *Store at a temperature of between 0 º and +5 ºC*

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

FOIE GRAS

Foie Gras fresco
Foie Gras Bodega
Foie Gras Entero
Terrina
Bloc con trozos
Bloc

5º
0º

REFRIGERADOS
REFRIGERATED PRODUCTS

REFRIGERADOS
REFRIGERATED PRODUCTS
5º
0º

FOIE GRAS

Terrina, Bloc con Trozos y Bloc de Foie Gras
Terrine, Block with Pieces and Block of Foie Gras

TODO FOIE - ALL FOIE

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*	UN. PACK *UT. PACK*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREF. *BEST BEFORE DATE*
10. Terrina Mi-Cuit 1 kg Barqueta	Barqueta termosellada / *Thermosealed terrine*	50% trozos / *Pieces*	-	4	6 meses / *6 months*
11. Terrina Mi-Cuit 440 g Barqueta	Barqueta termosellada / *Thermosealed terrine*	50% trozos / *Pieces*	-	8	6 meses / *6 months*
12. Bloc con Trozos 1 kg	Tubo circular / *Round can*	35% trozos / *Pieces*	-	6	1 año y medio / *1 and half year*
13. Bloc con Trozos 130 g	Lata redonda abrefácil / *Easy-to-open round can*	35% trozos / *Pieces*	6	48	1 año y medio / *1 and half year*
14. Bloc Trozos Trufado 130 g	Lata rectangular / *Rectangular can*	35% trozos / *Pieces* 3% trufa*/ *truffle*	6	48	1 año y medio / *1 and half year*
15. Bloc 1 kg	Tubo circular / *Round can*	100% triturado / *minced*	-	6	1 año y medio / *1 and half year*
16. Bloc para canapés 1 kg	4 barras en bolsa / *Bag containing 4 bars*	100% triturado / *minced*	-	6	6 meses / *6 months*
17. Bloc MINI 100 g	Barra, estuchada / Bar in decorative cardboard box	100% triturado / *minced*	-	6	6 meses / *6 months*

Conservar a temperatura entre 0 º y +5 ºC / *Store at a temperature of between 0 º and +5 ºC*

** Tuber melanosporum*

10.

11.

12.

13.

14.

15.

16.

17.

FOIE

Parfait de Foie

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	% FOIE GRAS *% FOIE GRAS*	CARACTERÍSITICAS *FEATURES*	UN. PACK *UT. PACK*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*
1. Parfait 1 kg	Tubo circular / *Round can*	75 %	100% triturado / *minced*	-	6	1 año y medio / 1 and a half year
2. Parfait para canapés 1 kg	4 barras en bolsa / *Bag containing 4 bars*	75 %	100% triturado / *minced*	-	6	6 meses / *6 months*
3. Parfait MINI 100 g	Barra, estuchada / Bar in decorative cardboard box	75 %	100% triturado / *minced*	-	6	6 meses / *6 months*

Mousse de Foie

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	% FOIE GRAS *% FOIE GRAS*	CARACTERÍSITICAS *FEATURES*	UN. PACK *UT. PACK*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*
4. Mousse 1 kg	Tubo circular / *Round can*	25 %	100% triturado / *minced*	-	6	1 año y medio / 1 and a half year
5. Mousse para canapés 1 kg	4 barras en bolsa / *Bag containing 4 bars*	25 %	100% triturado / *minced*	-	6	6 meses / *6 months*
6. Mousse MINI 100 g	Barra, estuchada / Bar in decorative cardboard box	25 %	100% triturado / *minced*	-	6	6 meses / *6 months*
7. Mousse con Ciruelas 1 kg	Tubo circular / *Round can*	25 %	100% triturado / *minced*. 4% ciruelas pasas / *prunes*	-	6	1 año y medio / 1 and a half year
8. Mousse Ciruelas MINI 100 g	Barra, estuchada / Bar in decorative cardboard box	25 %	100% triturado / *minced*. 4% ciruelas pasas / *prunes*	-	6	6 meses / *6 months*
9. Mousse con Trufa 1 kg	Tubo circular / *Round can*	25 %	100% triturado / *minced*. 3% trufa / *truffle*	-	6	1 año y medio / 1 and a half year
10. Mousse Trufa MINI 100 g	Barra, estuchada / Bar in decorative cardboard box	25 %	100% triturado / *minced*. 3% trufa / *truffle*	-	6	6 meses / *6 months*

Conservar a temperatura entre 0 º y +5 ºC / *Store at a temperature of between 0 º and +5 ºC*

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

REFRIGERADOS
REFRIGERATED PRODUCTS
5°
0°

Jamón de Pato y Magret Barbacoa / Ham of Duck and Magret BBQ style

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*	UN. PACK *UT. PACK*	UN. CAJA *UT. BOX*	CADUCIDAD *EXPIRY DATE*
9. Jamón de Pato, pieza 280 g aprox.	Bolsa al vacío / *Vacuum-packed bag*	Magret seleccionado y curado en secadero *Cured duck magret*	-	20	6 meses / *6 months*
10. Jamón de Pato 200 g	Lonchas al vacío / *Vacuum-packed bag containing slices*	Magret seleccionado, curado y loncheado *Sliced cured duck magret*	5	30	4 meses / *4 months*
11. Jamón de Pato 100 g Estuchado	Lonchas al vacío con estuche *Vacuum-packed slices in a decorative packaging*	Magret seleccionado, curado y loncheado *Sliced cured duck magret*	6	48	4 meses / *4 months*
12. Jamón de Pato 100 g	Lonchas al vacío / *Vacuum-packed bag containing slices*	Magret seleccionado, curado y loncheado *Sliced cured duck magret*	6	48	4 meses / *4 months*
13. Jamón de Pato 50 g Estuchado	Lonchas al vacío con estuche *Vacuum-packed slices in a decorative packaging*	Magret seleccionado, curado y loncheado *Sliced cured duck magret*	12	48	4 meses / *4 months*
14. Jamón de Pato 50 g	Lonchas al vacío / *Vacuum-packed bag containing slices*	Magret seleccionado, curado y loncheado *Sliced cured duck magret*	12	48	4 meses / *4 months*

Pato asado con foie, trufa y salsa al oporto / Roasted duck with foie, truffles and port sauce

Sólo disponible en Navidad / *Available only at Christmas*

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	PESO NETO *WEIGHT*	UN. CAJA *UT. BOX*	CADUCIDAD *EXPIRY DATE*
15. Pato asado con foie, trufa y salsa al oporto *Roasted duck with foie, truffles and port sauce*	Bolsa al vacío (Pato) + Barqueta termosellada (Salsa) *Vacumm-packed bag (Duck) + Thermosealed tub (Sauce)*	2,4 kg aprox (Pato: 2kg aprox, Salsa 400g aprox) *2,4 kg aprox (Duck: 2kg aprox, Sauce: 400g aprox)*	2	3 meses *months*

Conservar a temperatura entre 0 ° y +5 ºC / *Store at a temperature of between 0 ° and +5 ºC*

9.

10.

11.

12.

13.

14.

15.

FOIE

Foie Gras Entero / Whole Foie Gras

TODO FOIE - ALL FOIE

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*	UN. PACK *UT. PACK*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*
1. Foie Gras Entero 130 g	Lata redonda abrefácil / *Easy-to-open round can*	Trozo / *Piece*	6	48	4 años / *4 years*

Bloc de Foie Gras / Block of Foie Gras

TODO FOIE - ALL FOIE

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*	UN. PACK *UT. PACK*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*
2. Bloc 190 g	Lata rectangular / *Rectangular can*	100% triturado / *100% minced*	-	30	4 años / *4 years*
3. Bloc 180 g	Tarro vidrio / *Glass jar*	100% triturado / *100% minced*	-	12	4 años / *4 years*
4. Bloc 130 g	Lata redonda abrefácil / *Easy-to-open round can*	100% triturado / *100% minced*	6	48	4 años / *4 years*
5. Bloc 125 g	Lata rectangular / *Rectangular can*	100% triturado / *100% minced*	6	48	4 años / *4 years*
6. Bloc 65 g	Lata circular / *Round can*	100% triturado / *100% minced*	12	48	4 años / *4 years*

Parfait de Foie

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	% FOIE GRAS *% FOIE GRAS*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*	UN. PACK *UT. PACK*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*
7. Parfait 200 g	Lata circular / *Round can*	75 %	100% triturado / *100% minced*	12	48	4 años / *4 years*
8. Parfait 190 g	Lata rectangular / *Rectangular can*	75 %	100% triturado / *100% minced*	-	30	4 años / *4 years*
9. Parfait 130 g	Lata redonda abrefácil / *Easy-to-open round can*	75 %	100% triturado / *100% minced*	6	48	4 años / *4 years*
10. Parfait 125 g	Lata rectangular / *Rectangular can*	75 %	100% triturado / *100% minced*	6	48	4 años / *4 years*
11. Parfait de Oca 130 g	Lata redonda abrefácil / *Easy-to-open round can*	75 %	100% triturado / *100% minced* *Foie Gras de Oca / Goose Foie Gras*	6	48	4 años / *4 years*
12. Parfait de Oca 125 g	Lata rectangular / *Rectangular can*	75 %	100% triturado / *100% minced* *Foie Gras de Oca / Goose Foie Gras*	6	48	4 años / *4 years*

Conservar en sitio fresco y seco / *Store in a cool dry place*

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

11.

12.

Mousse de Foie

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	% FOIE GRAS *% FOIE GRAS*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*	UN. PACK *UT. PACK*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*
13. Mousse 200 g	Lata circular / *Round can*	25 %	100% triturado / *100% minced*	12	48	4 años / *4 years*
14. Mousse 180 g	Tarro vidrio / *Glass jar*	25 %	100% triturado / *100% minced*	-	12	4 años / *4 years*
15. Mousse 130 g	Lata redonda abrefácil *Easy-to-open round can*	25 %	100% triturado / *100% minced*	6	48	4 años / *4 years*
16. Mousse con Ciruelas 200 g	Lata circular / *Round can*	25 %	100% triturado / *100% minced* *4% ciruelas pasas / 4% prunes*	12	48	4 años / *4 years*
17. Mousse con Ciruelas 130 g	Lata redonda abrefácil *Easy-to-open round can*	25 %	100% triturado / *100% minced* *4% ciruelas pasas / 4% prunes*	6	48	4 años / *4 years*
18. Mousse con Trufa 200 g	Lata circular / *Round can*	25 %	100% triturado / *100% minced* 3% trufa / *3% truffle*	12	48	4 años / *4 years*
19. Mousse con Trufa 130 g	Lata redonda abrefácil *Easy-to-open round can*	25 %	100% triturado / *100% minced* 3% trufa / *3% truffle*	6	48	4 años / *4 years*

Conservar en sitio fresco y seco / *Store in a cool dry place*

13.

14.

15.

16.

17.

18.

19.

ESPECIALIDADES

Paté
Confit
Grasa

CONSERVAS
PRESERVED PRODUCTS

ESPECIALIDADES

Paté

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*	UN. CAJA *UT. PACK*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*
1. Paté al Moscatel 130 g	Lata circular abrefácil *Easy-to-open round can*	100% triturado. Carne de pato cebado. 5% de Foie Gras, 2,5% licor moscatel *100% minced. Fattened duck meat. 5% Foie Gras. 2.5% moscatel liquor*	6	*48*	4 años / *4 years*

Confit

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*	PESO NETO/ESCURRIDO *NET/DRAINED WEIGHT*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*
2. Confit Muslo 10 u.	Latón circular / *Round can*	Muslos seleccionados y cocidos lentamente en grasa de pato *Selected duck legs, slowly cooked in fat*	4,0 / *2,1 kg*	4	4 años / *4 years*
3. Confit Muslo 5 u.	Lata circular / *Round can*	Muslos seleccionados y cocidos lentamente en grasa de pato *Selected duck legs, slowly cooked in fat*	1,9 / 1,0 kg	8	4 años / *4 years*
4. Confit Muslo 2 u.	Lata circular / *Round can*	Muslos seleccionados y cocidos lentamente en grasa de pato *Selected duck legs, slowly cooked in fat*	850 / 400 g	6	4 años / *4 years*
5. Confit Alas 25 u.	Latón circular / *Round can*	Alas seleccionadas y cocidas lentamente en grasa de pato *Selected duck wings, slowly cooked in fat*	3,8 / 2,1 kg	4	4 años / *4 years*
6. Confit Alas 7 u.	Lata circular / *Round can*	Alas seleccionadas y cocidas lentamente en grasa de pato *Selected duck wings, slowly cooked in fat*	1,1 kg / 650 g	6	4 años / *4 years*
7. Confit Mollejas 1,4 kg	Lata circular / *Round can*	Mollejas seleccionadas y cocidas lentamente en grasa de pato *Selected duck gizzards, slowly cooked in fat*	1,4 / 1,1 kg	6	4 años / *4 years*
8. Confit Mollejas 320 g	Lata circular / *Round can*	Mollejas seleccionadas y cocidas lentamente en grasa de pato *Selected duck gizzards, slowly cooked in fat*	320 / 200 g	12	4 años / *4 years*
9. Desmigado de Confit	Tubo circular / *Round can*	Combinación de las mejores carnes confitadas de pato *Good mix of the best duck confit*	1,0 kg	6	4 años / *4 years*

Grasa / Melted fat

DENOMINACIÓN *NAME*	PRESENTACIÓN *PACKAGING*	CARACTERÍSTICAS *FEATURES*	UN. CAJA *UT. BOX*	CONSUMO PREFERENTE *BEST BEFORE DATE*
10. Grasa de Pato 650 g	Lata circular / *Round can*	Ideal para cocinar / *High quality duck fat. Ideal for cooking*	6	4 años / *4 years*

Conservar en sitio fresco y seco / *Store in a cool dry place*

GLOBAL FOIE

FERM'ADOUR

LE FOIE GRAS DE JULES

El mejor Foie Gras que se produce hoy en dia en el mundo se elabora bajo el sello Ferm'Adour © y se comercializa con su propia marca, Le Foie de Jules.

Una cuidadosa selección de animales para el cebo, el uso de un maíz centenario, muy bajo en almidon y el buen saber de los criadores que se han unido bajo el sello Ferm d'Adour© ha hecho posible que hoy por hoy dispongamos de lo que consideramosel mejor Foie Gras que se produce hoyen el mundo

Ferm'Adour © es nuestra apuesta i propuesta para aquellas mesas donde prima la excelencia y buscan diferenciarse en cuanto a la calidad extrema de su materia prima.

l'ATELIER

L'Atelier es nuestro/vuestro obrador: el obrador que hemos puesto en marcha este 2016 con el objetivo de dar respuesta a vuestras necesidades y demandas en productos especializados del pato. Es nuestra marca de I+D+R. La marca que utilizamos para comercializar aquellos productos que diseñamos y elaboramos a medida para nuestros clientes de distribución y restauración.

Nuestro objetivo es diseñar y crear constantemente productos a la medida de nuestros clientes: escuchando sus necesidades, aplicando nuestros conocimientos para diseñarlos y buscando los mejores proveedores para elaborarlos siguiendo nuestros criterios

VOLEX

VOLEX ESPAÑA

Volex es la marca de fábrica de Galus 2004, el primer elaborador de productos de pato de Bulgaria.

Con una cuota de producción del 55% de este país, Galus apuesta por la producción en ciclo cerrado (desde la incubación hasta el producto elaborado, pasando por la crianza, engorde, sacrificio, manipulación y elaboración) y el engorde en parques colectivos como garantia del mantenimiento de la calidad, el respeto a la normativa legal vigente y un total control de costes.

2015

Foie gras

Hígado de Pato crudo cebado con maíz.

El hígado de pato cebado Volex se clasifica siguiendo los parámetros internacionales tradicionales:

* **Extra:** Hígados homogéneos, sin manchas, de coloración rosada o amarillenta, de textura firme pero esponjosa al tacto.
* **Primera:** mismos criterios que el extra pero con algún ligero defecto de presentación, mancha o hematoma
* **Segunda TV**: Hígados pequeños o bien excesivamente grandes, con defectos de presentación como manchas o hematomas.
* **Desvenado:** Foie Gras Extra desvenados en caliente de manera manual, envasados en forma de melva y posteriormente ultra congelados en túnel de nitrógeno de manera individual.

La **producción en ciclo cerrado** y el **cultivo propio del maí** con el que se ceba al animal, nos permite asegurar una **calidad total en el producto** y una **seguridad e higiene máximas en el proceso de producción**.

La **evisceración en caliente** y la **congelación IQF en túnel de nitrógeno** asegura la calidad, sanidad y frescura de la materia prima.

La manera ideal de trabajar nuestros foie gras es dejarlos descongelar en cámara frigorífica durante la noche anterior a su utilizació

Categoría	Peso	Descripción	Conservación	Packaging	Aplicaciones
Extra	450 - 650 gr	Hígado de pato cebado crudo en bolsa de vacío individual, ultra-congelado	24 meses -18ºC	Caja de 10 kg	Elaboración de Terrinas, Mi-cuit. Preparaciones en plancha, o en dos cocciones. Salsas, bases, preparaciones, rellenos.
Primera	400 a 500 gr				
Segunda TV	500 a 700 gr				
Desvenado	500 gr aprox			Cajas de 8 kg	

Volex es una marca importada y comercializada en exclusiva por Global Foie - Volex España. Telf.– 935 935 651 - www-globalfoie.com - info@globalfoie.com. ©Creative Commons.
Prohibida su reproducción parcial o total sin consentimiento de la sociedad.

VOLEX

GLOBAL FOIE

2015

Escalopas de Foie Gras

Escalopas de hígado de pato cebado crudas ultra congeladas.

La presentación en dos calibres (20-30 gramos y 50 gr por ración) permite su utilización en multitud de platos y present nes.

Con una regularidad en la presentación, la congelación IQF nos permite utilizar la cantidad que necesitamos para cada sin preocuparnos de la merma que se deriva de utilizar ur ducto fresco.

La presentación en bolsas de 20 o 50 unidades permite al restaurador escandallar el coste/ ración de manera exacta y rápida.

NOVEDAD MUNDIAL:

Las escalopas de 50 gr se presentan en crudo o bien marcadas por ambas caras en plancha, **para ahorrar el paso por plancha . Directamente de la cámara al horno y tiempo de prepar de 10 a 12 minutos.**

Las Escalopas ultra-congeladas Volex se preparan directamente congeladas. Un ahorro de tiempo y pr sos con la garantía Vole

Preparación Escalopas SIN marcar: Calentar la plancha y marcar las escalopas directamente congeladas por ambos lados. Acabar en horno 180º , 3-4 mins para escalopa de 30 gr, 10 -12 minutos para escalopa de 50 gr, en calor seco. Emplatar y servir.

Preparación Escalopas MARCADAS: Introducir las escalopas directamente congeladas en el horno, 180º calor seco durante **7 minutos**. Sacar y servir.

Calibre	Descripción	Conservación	Presentación	Packaging	Aplicaciones
20-30 gr 50 gr 50 gr marcada	Escalopas de Foie Gras de pato cebado crudas, ultra-congeladas IQF.	24 meses -18ºC	Bolsas Doy Pack de ±50 pz (1 kg.) Bolsas Doy Pack de ±20 pz (1 kg.)	Cajas de 5 kg	Preparaciones *poêle*. Pintxos, Revueltos, Salteados, Arroces, Guisos...

Volex es una marca importada y comercializada en exclusiva por Global Foie - Volex España. Telf.– 935 935 651 - www-globalfoie.com - info@globalfoie.com. ©Creative Commons.
Prohibida su reproducción parcial o total sin consentimiento de la sociedad.

VOLEX

GLOBAL FOIE

2015

Bloc de Foie Gras 30% trozos.

Terrina Mi-Cuit de hígado de pato cebado. (Semi conserva)

El Foie Gras Bloc 30% trozos de Volex es es una terrina de hígado de pato cebado elaborada con hígado de pato graso un 30% de trozos enteros de hígado graso aparentes a la vista y un 60%% de hígado de pato triturado (emulsionado).

Disponible en dos formatos:

- Tarrina de 1000 gr y 500 gr semi conserva.
- Lata de 1000 gr, 400 gr y 200 gr semi conserva.

Ingredientes: 60,2% hígado graso de pato (foie gras) triturado, 25,8% de trozos de hígados aparentes a la vista , 10-11% agua (para evitar el uso de emulsionantes químicos), 3% de sal y especies.

El término *Mi-Cuit* ("medio cocinado") se refiere al proceso por el cual esta terrina llega a una temperatura de cocción que permite la pasteurización y su conservación durante 6 meses.

Calibre	Descripción	Conservación	Presentación	Packaging	Aplicaciones
Tarrina 1000 gr	Bloc de Foie Gras 30% trozos Mi-Cuit	9 meses Frio Positivo	Barqueta termo sellada individual con estuche decorativo.	Cajas de 6 uds	Degustaciones de Foie Gras por texturas, confección de aperitivos, ensaladas, pintxos, brochetas, segundos platos, buffettes...
Tarrina 500 gr				Cajas de 10 uds	
Lata 1000 gr		18 meses Frio Positivo	Lata Serigrafiada.	Cajas de 6 uds	
Lata 400 gr				Cajas de 12 uds	
Lata 200 gr				Cajas de 24 uds	

Volex es una marca importada y comercializada en exclusiva por Global Foie - Volex España. Telf.– 935 935 651 - www-globalfoie.com - info@globalfoie.com. ©Creative Commons
Prohibida su reproducción parcial o total sin consentimiento de la sociedad.

VOLEX GLOBAL FOIE

2015

Canelón de confit de pato.

Con manzana y cebolla caramelizada.

Elaboramos nuestro Canelón de Confit de Pato con carne desmigada de pato criado en Teruel por Coalte, nuestro productor de productos del pato fresco nacional, y en nuestro obrador pochamos la cebolla y la manzana para obtener un canelón de carne desmigada totalmente artesanal.

PREPARACIÓN:

Dejar descongelar el canelón de confit totalmente antes de prepararlo. Para preparaciones en horno, pre calentar el horno a 180ºC, colocar en una bandeja y hornear durante 8-10 mins. Salsear a conveniencia o servir simplemente con un chorrito de aceite de trufa y sal negra.

INGEDIENTES:

Confitado de pato (53%), manzana caramelizada (21% - manzana, azúcar, mantequilla), cebolla, aceite de girasol, sal, pimienta negra. Pasta fresca: huevo, harina de trigo y agua.

Nuestro canelón de confit tiene un gramaje de unidad.

Nuestros canelones de confit de pato no solo pueden servirse de la manera tradicional: se util para aperitivos, bocaditos y entrantes, como primer plato o guarnición.

Descripción	Calibre	Conservación	Presentación	Packaging	Aplicaciones
Canelones tradicionales de muslo de pato confitado y manzana caramelizada.	50 gr/ unidad	12 meses -18ºC	Caja de cartón laminado, producto congelado.	Caja de 30 unidades - 1,65 kg	Aperitivos, Primeros y Segundos platos , Guarniciones

Global Foie es una marca propiedad de Global Foie - Volex España. Telf.– 935 935 651 - www-globalfoie.com - info@globalfoie.com. ©Creative Commons
Prohibida su reproducción parcial o total sin consentimiento de la sociedad.

GLOBAL FOIE

2015

Raviolis de Bloc de Foie Gras.

100% contenido de Foie Gras.

Nuestros raviolis artesanos de Foie Gras están **rellenos con nuestro propio Bloc de Foie Gras**, siguiendo nuestra propia receta.

El resultado es **un ravioli de un gramaje superior** al existente en el mercado y un sabor inigualable a Foie Gras, al usar tan solo **Bloc de Foie Gras 100% en el relleno**.

PREPARACIÓN:

Utilizar el producto directamente congelado. Llevar agua ebullición y una vez alcanzada la temperatura, echar los raviolis directamente congelados y hervir durante 3-4 minutos. Utilizar 1 lt de agua por cada 100 gr de pasta

INGEDIENTES:

Relleno: Hígado de pato, agua, pimienta negra y sal . Pasta fresca al huevo: *harina de trigo* , *huevo líquido (20%)* agua y sal.

Nuestro ravioli de bloc de foie gras tiene un gramaj 15 gr/unidad.

Nuestros raviolis de Foie Gras están rellenos de Bloc de Foie Gras, por lo que el contenido en hígado graso de pato es del 100%, para conseguir un sabor intenso y un sabroso relleno.

Descripción	Calibre	Conservación	Presentación	Packaging	Aplicaciones
Raviolis tradicionales rellenos de Bloc de Foie Gras de Pato	15 gr/ unidad	12 meses -18ºC	Caja de cartón laminado, producto congelado.	Caja de 100 unidades aprox- 1,50 kg	Primeros y Segundos platos , Guarniciones

Global Foie es una marca propiedad de Global Foie - Volex España. Telf.– 935 935 651 - www-globalfoie.com - info@globalfoie.com. ©Creative Commons
Prohibida su reproducción parcial o total sin consentimiento de la sociedad.

GLOBAL FOIE

FERM'ADOUR

EL FOIE GRAS. (*)

(*~~Posiblemente~~, El Mejor Foie Gras del Mundo).

Foie Gras Ferm'Adour: Le Foie de Jules.

Posiblemente, el mejor Foie Gras del Mundo.

LA EXCELENCIA DEL FOIE GRAS

Un Foie Gras que quiere recuperar el verdadero espíritu del Foie Gras: emocionar, enamorar, volver a formar parte de la mejor gastronomía.

Ferm 'Adour es una asociación de criadores, productores y elaboradores de productos del pato que comparten los mismos criterios de excelencia y calidad en la elaboración de sus productos.

Compartiendo una firme e histórica vinculación con su territorio, las Landas Ferm 'Adour es hoy por hoy una IGP (Indicación Geográfica Protegida) que engloba:

- 50 agricultores y criadores de Pato Mular de las Landas.
- 2 Laboratorios de Análisis.
- 1 Punto de Venta común por región.
- 1 Matadero y sala de elaboración propia.

Todos los miembros de esta asociación comparten:

- Las mejores prácticas y códigos legales y éticos para la cría de los animales.
- Cuidadosa selección de los patitos para su cebo.
- Uso exclusivo del Maíz tipo A del Sudoeste para el cebo: un maíz utilizado en la zona desde el S. XVIII, recuperado por los agricultores de la asociación.
- Transparencia en cuanto a la relación con el consumidor final, gracias al sello Ferm 'Adour y a su código deontológico.
- Compromiso con la metodología tradicional.

Desde Global Foie creemos firmemente que el futuro de nuestro sector pasa por la producción de productos de alta gama volviendo a respetar la tradición y el respeto al oficio, huyendo de producciones intensivas y buscando elaborar el mejor producto por encima de cualquier criterio economicista: un producto diseñado para grandes mesas que busca emocionar, enamorar y volver a considerar el Foie Gras como lo que es y nunca ha debido dejar de ser: una maravilla de la gastronomía.

Global Foie es el partner estratégico y delegación comercial de Ferm'Adour en España.

GLOBAL FOIE

Foie Gras Ferm'Adour: Le Foie de Jules.

Posiblemente, el mejor Foie Gras del Mundo.

Una cuidadosa selección de animales, el uso de un maíz centenario para el cebo y el saber hacer de los criadores que forman parte de la cooperativa Ferm'Adour hacen posible que dispongamos del que, hoy por hoy, se considera uno de los mejores Foie Gras que se producen hoy en el mundo.

Su increíble coloración, su textura firme y esponjosa, su untuosidad y su presencia hacen de este Foie Gras el producto ideal para aquellas grandes mesas que buscan diferenciarse por la calidad extrema de la materia prima de sus recetas.

Por su especialidad, los Foie Gras Ferm'Adour son de producción limitada, siendo seleccionados y calibrados uno a uno.

Ferm'Adour busca volver a encontrar el verdadero espíritu del Foie Gras: enamorar, emocionar, volver a formar parte de la gran gastronomía.

Global Foie

POP CUIT "A PULPEIRA" – CARBALLIÑO- OURENSE

Elaboradors de pop cuit al vapor, situats en O Carbaliño (Ourense) bressol dels millors pulpeiros i pulpeiras de Galícia. Sense pasteuritzar, el pop cuit A Pulpeira, és el resultat de la perfecta combinació entre el saber fer d´una empresa familiar fundada fa més de 100 anys, la qualitat, traçabilitat i l´innovació.

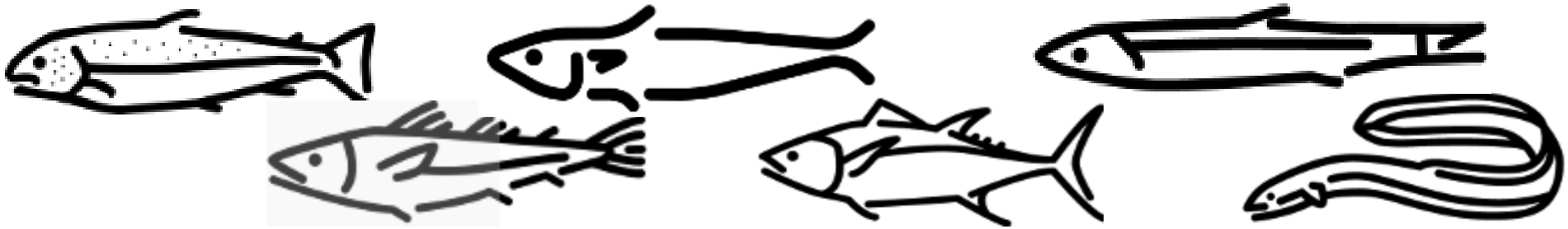
Factors que permeten oferir productes de qualitat amb el sabor tradicional del "Pop A Feria". Solucions òptimes per als profesionals de la restauració i botiga gourmet.

Portar a taula els productes de A Pulpeira significa convertir cada moment en únic per la seva qualitat, textura i agradable sabor.

POP CUIT "A PULPEIRA" – CARBALLIÑO- OURENSE

Ahumados Sabal

AHUMADOS SABAL
VALENCIA

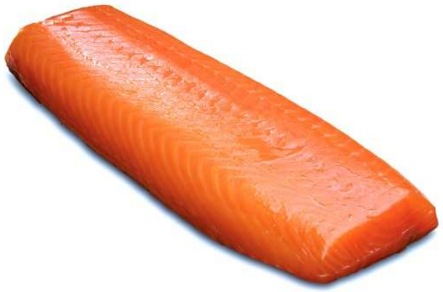


Salmón Noruego Ahumado

Salmón Noruego Ahumado PRECORTADO de 1 a 2 KG.

Salmón Noruego Ahumado PRECORTADO (medias piezas) 1 a 1,5 KG.

Salmón Noruego Ahumado LOMO ENTERO (sin precortar) 0,9 a 1,2 KG.



Salmón Noruego Ahumado PRECORTADO TARRINA 700gr

Salmón Noruego Ahumado DADOS TARRINA 700gr

Salmón Noruego Ahumado RECORTES TARRINA 900gr

Salmón Noruego Ahumado PRECORTADO TARRINA 100gr

Salmón Noruego Ahumado SOBRE 100gr

Bacalao Ahumado

Bacalao de Islándia Ahumado PRECORTADO de 1 a 2 kg.

Bacalao de Islándia Ahumado TARRINA 700gr

Bacalao de Islándia Ahumado TARRINA 100 gr

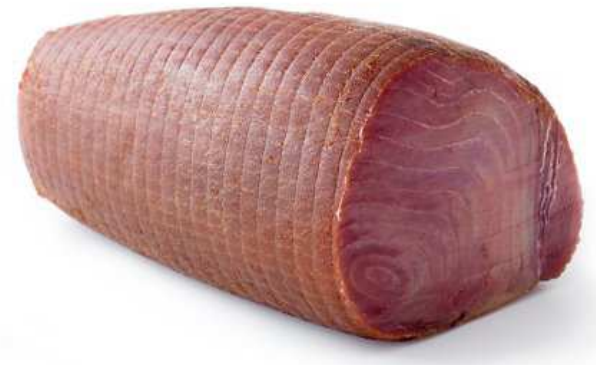
Bacalao de Islándia Ahumado SOBRE 100 gr

Bacalao de Islándia Ahumado RECORTES TARRINA 900 gr

Bacalao Ahumado CARPACCIO TARRINA 700gr
(Con hierbas provenzales)

Bacalao Ahumado CARPACCIO TARRINA 100gr
(Con hierbas provenzales)

Atún Ahumado

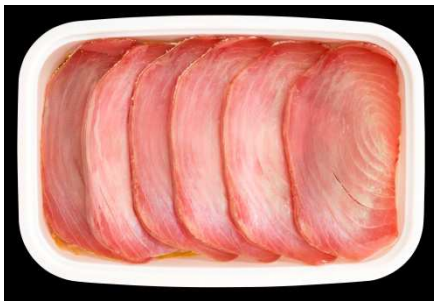


Atún Ahumado TACO de 1 a 1,5 kg

Atún Ahumado TARRINA 700 gr

Atún Ahumado SOBRE 100 gr

Atún Ahumado RECORTES TARRINA 1 kg



Sardina Ahumada

Sardina Ahumada PREMIUM TARRINA 700gr (26 aprox)

Sardina Ahumada Tarrina 700gr (40 aprox)

Sardina Ahumada TARRINA 100 gr (5/6 uni)

Arenque Ahumado

Arenque Ahumado Tarrina 700gr

Arenque Ahumado Tarrina 100gr

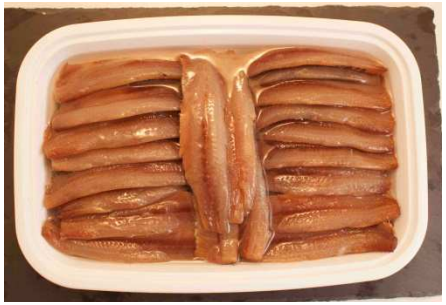
Arenque Ahumado Sobre 100gr

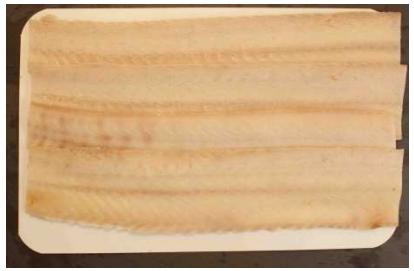
Anguila Ahumada

Anguila Ahumada PIEZA de 800 gr a 1 kg.

Anguila Ahumada TARRINA 500 gr

Anguila Ahumada SOBRE 100 gr





Anchoa & Boquerón

Anchoa Ahumada TARRINA 700gr

Anchoa Ahumada SOBRE 100gr

Anchoa 00 del Cantábrico con acelite de oliva TARRINA 50 filetes
Anchoa 0 del Cantábrico con acelite de oliva TARRINA 80 filetes
Anchoa 0 del Cantábrico con acelite de oliva TARRINA 15 filetes

Boquerón en Aceite y Vinagre TARRINA 100 gr

Boquerón en Aceite y Vinagre TARRINA 700 gr

Surtido de Ahumados

Surtido de 3 Ahumados TARRINA 700 gr

Surtido de 3 Ahumados TARRINA 100 gr

Surtido de 4 Ahumados PLATO 150gr

Mojama

Mojama de Primera PIEZA Aprox 1kg

Mojama Extra TARRINA 700gr

FORMATGES SANT GIL D´ALBIÓ
c/Castell s/n - ALBIÓ – Conca de Barberà -
- formatges artesans de llet de cabra -
www.formatgessantgil.cat

- **Sant Gil – formatge semi curat.**

Formats de 500gr (9 uni x caixa), i 1 kilo (4 uni x caixa)

Elaborat amb llet pasteuritzada de cabra de raça murciana.
De coagulació enzimàtica i pasta premsada. Maduració i curació durant 6 setmanes. De sabor suau, agradable i equilibrat.

- **Gran Pep – curat Gran Reserva.**

Formats: cunya de 1,5kg aprox.

Elaborat amb llet pasteuritzada de cabra de raça murciana.
Maduració i curació durant 12 mesos.
De sabor intens e quilibrat, amb sensacions madures i torrefactes.

- **Sant Gil – boles de formatge amb orenga.**

Tarrina de 100 boles de 9 gr, 2 terrines x caixa

Elaborat amb llet pasteuritzada de cabra, de coagulació làctica.
Formatge molt cremós, per a untar, en forma de boles i coservades amb oli vegetal. Amb orenga pe donar-li un toc més balsàmic.

FORMATGES SERRA DE TORMO

La Torre de l´Espanyol – Ribera d´Ebre –

- formatges artesans de llet d´ovella -

www.serradeltormo.cat

- **Serra de Tormo.**
  formatge semi curat.

  Formats de 800gr.

  Elaborat amb llet pasteuritzada d´ovella.
  Maduració i curació durant 7 setmanes.
  De gust suau, agradable i làctic, amb persitència.

- **Serra de Tormo Serrat .**
  formatge curat.

  Format de 800gr.

  Elaborat amb llet crua d´ovella.
  Maduració i curació durant 5 mesos.
  Crosta natural, aroma i gust intens i natural.

FORMATGES MOLI DE GER

Ger – La Cerdanya.

formatges artesans de llet de vaca -

www.molideger.com

- **Puigpedrós –**

  Formatge de pell rentada. Format de 500gr.

  Elaborat amb llet crua de vaca de ramat propi.
  Maduració i curació durant 2 mesos. Pasta semi dura.
  D´olor intensa, gust suau, elegant i records de montanya.

- **Altejó –**

  Formatge de pasta cuita. Format de 500gr.

  Elaborat amb llet crua de vaca de ramat propi.
  Maduració i curació de 4 a 6 mesos. D´escorça natural,
  de pasta agradable, semi elàstica. Perfum de primavera,
  amb gust i personalitat autèntica. Gust intens i complexe.

- **Blau Ceretà –**

  Formatge d´escorça natural. Format de 1,2kg.

  Elaborat amb llet crua de vaca de ramat propi.
  Maduració i curació durant 3 mesos. Peça cilíncrica.
  Sabor suau, amable i amb notes finals picants i salats molt subtils.