

ZUBIA
Desde 1982

Bienvenido

Welcome

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

Patés en semiconserva

Foie gras en conserva

Foie gras en semiconserva

Productos congelados

Jamón de pato

Confit de pato

Conservas vegetales

Chistorra

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado de pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado de pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ nuestros productos
+ índice



102

Paté de campagne

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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ nuestros productos
+ índice



103

Paté de foie

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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ nuestros productos
+ índice



202

Paté de foie

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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ 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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado de pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ nuestros productos
+ índice



285

Paté de hígado de pato

100 g.
30% hígado de pato

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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ nuestros productos
+ índice



286

Paté de hígado de oca

100 g.
30% hígado de oca

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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ nuestros productos
+ índice



120.1

Mousse de pato con boletus

100 g.
30% hígado de pato

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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ nuestros productos
+ índice



120

Mousse de pato con boletus

190 g.

30% hígado de pato

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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ nuestros productos
+ índice



119.1

Mousse de oca trufado al armagnac

100 g.
30% hígado de oca

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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ nuestros productos
+ índice



119

Mousse de oca trufado al armagnac

190 g.
30% hígado de oca

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

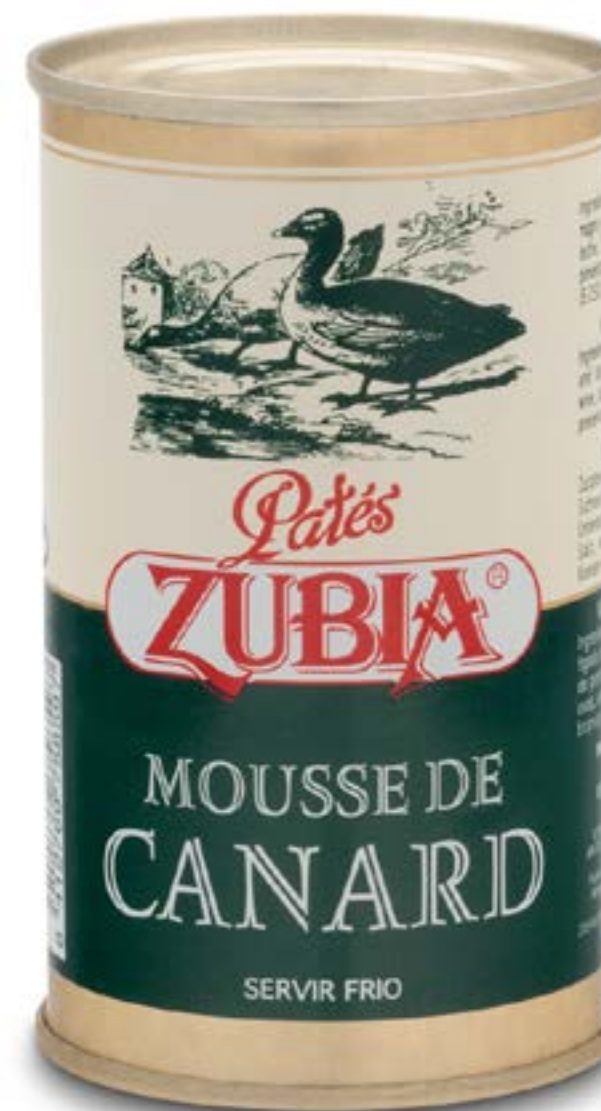
Caducidad: 4 años

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.
- 101 Paté de ave. 135 g.
- 200 Paté de ave. 1 kg.
- 102 Paté de campagne. 135 g.
- 201 Paté de campagne. 1 kg.
- 103 Paté de foie. 125 g.
- 202 Paté de foie. 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. (30% hígado pato)
- 286 Paté de hígado de oca. 100 g. (30% hígado de oca)
- 120.1 Mousse de pato con boletus. 100 g. (30% hígado de pato)
- 120 Mousse de pato con boletus. 190 g. (30% hígado de pato)
- 119.1 Mousse de oca trufado al armagnac. 100 g. (30% hígado de oca)
- 119 Mousse de oca trufado al armagnac. 190 g. (30% hígado de oca)
- 217 Mousse de canard. 200 g. (50% hígado de pato)

+ nuestros productos
+ índice



217

Mousse de canard

200 g.
50% hígado de pato

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 20

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Patés en semiconserva

- 384 Medallón mousse de foie gras de pato. 75 g. (40% foie gras)
- 354 Rulo mousse de foie gras de pato. 1 kg (aprox. 40% foie gras)
- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g. (40% foie gras)
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g. (40% foie gras)
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g. (40% foie gras)
- 324 Rulo suprema de pato. 1 kg (aprox. 50% foie gras)
- 273 Suprema de pato. 1 kg (50% foie gras)

+ nuestros productos
+ índice



384

Medallón mousse
de foie gras de pato

75 g.
40% foie gras

Formato: Skin
Unidad/Caja: 16
Caducidad: 3
Conservación: 2°-8° C

Patés en semiconserva

- 384 Medallón mousse de foie gras de pato. 75 g. (40% foie gras)
- 354 Rulo mousse de foie gras de pato. 1 kg (aprox. 40% foie gras)
- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g. (40% foie gras)
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g. (40% foie gras)
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g. (40% foie gras)
- 324 Rulo suprema de pato. 1 kg (aprox. 50% foie gras)
- 273 Suprema de pato. 1 kg (50% foie gras)



354

Rulo mousse de
foie gras de pato

1 kg.
40% foie gras

Formato: Rulo
Unidad/Caja: 2
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2º-8º C

+ nuestros productos
+ índice

Patés en semiconserva

- 384 Medallón mousse de foie gras de pato. 75 g. (40% foie gras)
- 354 Rulo mousse de foie gras de pato. 1 kg (aprox. 40% foie gras)
- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g. (40% foie gras)
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g. (40% foie gras)
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g. (40% foie gras)
- 324 Rulo suprema de pato. 1 kg (aprox. 50% foie gras)
- 273 Suprema de pato. 1 kg (50% foie gras)

+ nuestros productos
+ índice



352

Mousse de
foie gras de pato

950 g.
40% foie gras

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 12 meses

Conservación: 2°-8° C

Patés en semiconserva

- 384 Medallón mousse de foie gras de pato. 75 g. (40% foie gras)
- 354 Rulo mousse de foie gras de pato. 1 kg (aprox. 40% foie gras)
- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g. (40% foie gras)
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g. (40% foie gras)
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g. (40% foie gras)
- 324 Rulo suprema de pato. 1 kg (aprox. 50% foie gras)
- 273 Suprema de pato. 1 kg (50% foie gras)

+ nuestros productos
+ índice



630

Mousse de foie gras de pato

500 g.
40% foie gras

Formato: Manga
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2°-8° C

Patés en semiconserva

- 384 Medallón mousse de foie gras de pato. 75 g. (40% foie gras)
- 354 Rulo mousse de foie gras de pato. 1 kg (aprox. 40% foie gras)
- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g. (40% foie gras)
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g. (40% foie gras)
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g. (40% foie gras)
- 324 Rulo suprema de pato. 1 kg (aprox. 50% foie gras)
- 273 Suprema de pato. 1 kg (50% foie gras)

397

Vela mousse
de pato

750 g.
40% foie gras

Formato: Vela/ Ficelle

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 6 meses

+ nuestros productos
+ índice



Patés en semiconserva

- 384 Medallón mousse de foie gras de pato. 75 g. (40% foie gras)
- 354 Rulo mousse de foie gras de pato. 1 kg (aprox. 40% foie gras)
- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g. (40% foie gras)
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g. (40% foie gras)
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g. (40% foie gras)
- 324 Rulo suprema de pato. 1 kg (aprox. 50% foie gras)
- 273 Suprema de pato. 1 kg (50% foie gras)



324

Rulo suprema de pato

1 kg.
50% foie gras

Formato: Rulo
Unidad/Caja: 2
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2º-8º C

+ nuestros productos
+ índice

Patés en semiconserva

- 384 Medallón mousse de foie gras de pato. 75 g. (40% foie gras)
- 354 Rulo mousse de foie gras de pato. 1 kg (aprox. 40% foie gras)
- 352 Mousse de foie gras de pato. 950 g. (40% foie gras)
- 630 Mousse de foie gras de pato. 500 g. (40% foie gras)
- 397 Vela mousse de foie gras de pato. 750 g. (40% foie gras)
- 324 Rulo suprema de pato. 1 kg (aprox. 50% foie gras)
- 273 Suprema de pato. 1 kg (50% foie gras)

+ nuestros productos
+ índice



273

Suprema
de pato

1 kg.
50% foie gras

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 12 meses

Conservación: 2º-8º C

Foie gras en conserva

- 387 Foie de canard. 30 g. (90% foie gras)
- 403.18 Foie de canard con trufa. 130 g. (90% foie gras)
- 226 Bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 341 Bloc de foie gras de pato. 130 g. (98% foie gras)
- 227 Bloc de foie gras de oca. 100 g. (98% foie gras)
- 340 Bloc de foie gras de oca. 130 g. (98% foie gras)
- 343 Hígado pato entier conserva. 130 g.

+ nuestros productos
+ índice



387

Foie de canard

130 g.
90% foie gras

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 12

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

- 387 Foie de canard. 30 g. (90% foie gras)
- 403.18 Foie de canard con trufa. 130 g. (90% foie gras)
- 226 Bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 341 Bloc de foie gras de pato. 130 g. (98% foie gras)
- 227 Bloc de foie gras de oca. 100 g. (98% foie gras)
- 340 Bloc de foie gras de oca. 130 g. (98% foie gras)
- 343 Hígado pato entier conserva. 130 g.

+ nuestros productos
+ índice



403.18

Foie de canard
con trufa

130 g.
90% foie gras

Formato: Lata doble fácil apertura

Unidad/Caja: 18

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

387 Foie de canard. 30 g. (90% foie gras)

403.18 Foie de canard con trufa. 130 g. (90% foie gras)

226 Bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)

341 Bloc de foie gras de pato. 130 g. (98% foie gras)

227 Bloc de foie gras de oca. 100 g. (98% foie gras)

340 Bloc de foie gras de oca. 130 g. (98% foie gras)

343 Hígado pato entier conserva. 130 g.

+ nuestros productos
+ índice



226

Bloc de foie gras
de pato

100 g.
98% foie gras

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 20

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

- 387 Foie de canard. 30 g. (90% foie gras)
- 403.18 Foie de canard con trufa. 130 g. (90% foie gras)
- 226 Bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 341 Bloc de foie gras de pato. 130 g. (98% foie gras)
- 227 Bloc de foie gras de oca. 100 g. (98% foie gras)
- 340 Bloc de foie gras de oca. 130 g. (98% foie gras)
- 343 Hígado pato entier conserva. 130 g.

+ nuestros productos
+ índice



341

Bloc de foie gras de pato

130 g.
98% foie gras

Formato: Lata doble fácil apertura
Unidad/Caja: 12
Caducidad: 4 años
Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

387 Foie de canard. 30 g. (90% foie gras)

403.18 Foie de canard con trufa. 130 g. (90% foie gras)

226 Bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)

341 Bloc de foie gras de pato. 130 g. (98% foie gras)

227 Bloc de foie gras de oca. 100 g. (98% foie gras)

340 Bloc de foie gras de oca. 130 g. (98% foie gras)

343 Hígado pato entier conserva. 130 g.

+ nuestros productos
+ índice



227

Bloc de foie gras
de oca

100 g.
98% foie gras

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 20

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

- 387 Foie de canard. 30 g. (90% foie gras)
- 403.18 Foie de canard con trufa. 130 g. (90% foie gras)
- 226 Bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 341 Bloc de foie gras de pato. 130 g. (98% foie gras)
- 227 Bloc de foie gras de oca. 100 g. (98% foie gras)
- 340 Bloc de foie gras de oca. 130 g. (98% foie gras)
- 343 Hígado pato entier conserva. 130 g.

+ nuestros productos
+ índice



340

Bloc de foie gras de oca

130 g.
98% foie gras

Formato: Lata doble fácil apertura
Unidad/Caja: 12
Caducidad: 4 años
Conservación: Fresco/seco

Foie gras en conserva

- 387 Foie de canard. 30 g. (90% foie gras)
- 403.18 Foie de canard con trufa. 130 g. (90% foie gras)
- 226 Bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 341 Bloc de foie gras de pato. 130 g. (98% foie gras)
- 227 Bloc de foie gras de oca. 100 g. (98% foie gras)
- 340 Bloc de foie gras de oca. 130 g. (98% foie gras)
- 343 Hígado pato entier conserva. 130 g.

+ nuestros productos
+ índice



343

Hígado de pato
entier conserva

130 g.

Formato: Tarro cristal

Unidad/Caja: 12

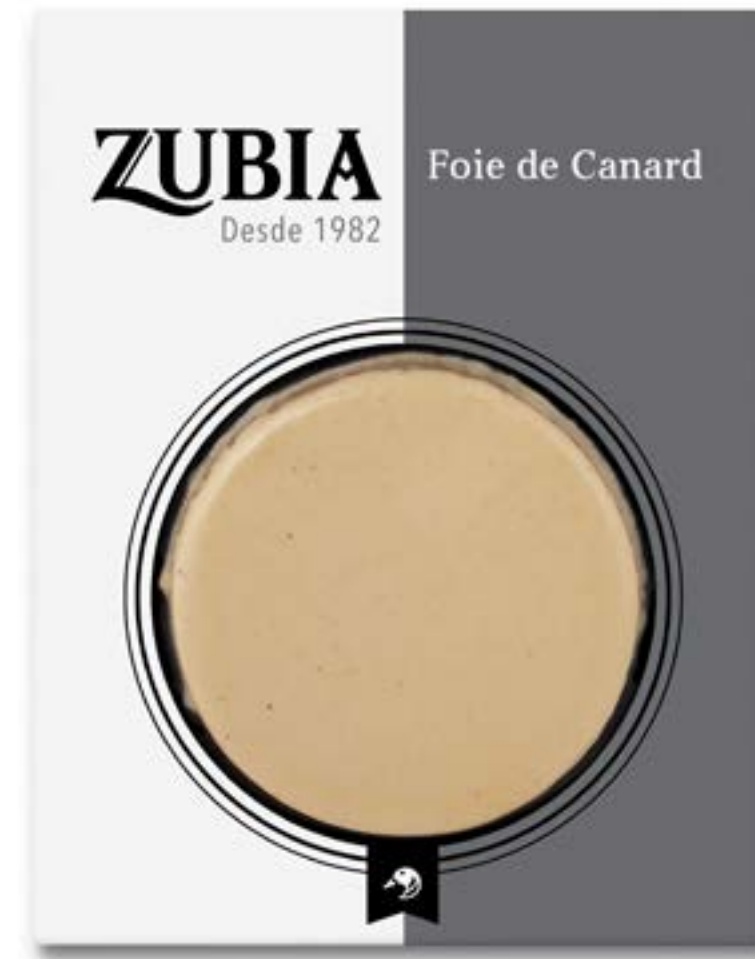
Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



404

Medallón foie de canard

75 g.
90% foie gras

Formato: Skin
Unidad/Caja: 16
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



280

Medallón bloc de foie gras de pato

75 g.
98% foie gras

Formato: Skin
Unidad/Caja: 16
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



304

Medallón bloc de
foie gras de pato
con pasas

75 g.

Formato: skin

Unidad/Caja: 16

Caducidad: 3 meses

Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



303

Medallón bloc de foie gras de pato

75 g.
con 30% trozos de foie

Formato: Skin

Unidad/Caja: 16

Caducidad: 3 meses

Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



219.16

Medallón de
foie gras de pato
entero mi cuit

50 g.

Formato: Skin
Unidad/Caja: 16
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



218

Medallón de foie gras de pato entero mi cuit

75 g.

Formato: Skin

Unidad/Caja: 16

Caducidad: 3 meses

Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



399

Foie de canard

950 g.

90% foie gras de pato

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 12 meses

Conservación: 2°-8° C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de hígado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



277

Bloc de foie gras de pato

950 g.
98% foie gras

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 12 meses

Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de hígado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



206

Bloc de foie gras de pato

1 kg.
con 30% trozos
de hígado

Formato: Lata cilíndrica
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 12 meses
Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de hígado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



631

Foie de canard

500 g.

Formato: Manga
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de hígado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



632

Bloc de foie gras de pato

Formato: Manga
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2º-8º C

500 g.
con 30% trozos
de hígado

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de hígado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



398

Vela foie de canard

Formato: Vela/ Ficelle
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 6 meses
Conservación: 2º-8º C

950 g.
90% foie gras de pato

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



364.3

Vela bloc de foie gras de pato

100 g.
98% foie gras

Formato: Vela/ Ficelle
Unidad/Caja: 12
Caducidad: 6 meses
Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



364

Vela bloc de foie gras de pato

185 g. aprox.

Formato: Vela/ Ficelle
Unidad/Caja: 10
Caducidad: 6 meses
Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



328

Rulo de bloc de foie gras de pato

Formato: Rulo
Unidad/Caja: 2
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2º-8º C

950 g. aprox.
98% foie gras

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



305.1

Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas

Formato: Rulo
Unidad/Caja: 2
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2º-8º C

950 g.
aprox.

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de hígado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



322

Rulo bloc de foie gras de pato

Formato: Rulo
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 12 meses
Conservación: 2º-8º C

950 g. aprox.
con 30% trozos
de hígado

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



141.3

Foie gras de pato entero mi cuit

200 g.
aprox.

Formato: Bolsa vacío/ Estuche
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de hígado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



141.3M

Foie gras de pato entero mi cuit

400 g.
aprox.

Formato: Bolsa vacío/ Estuche
Unidad/Caja: 8
Caducidad: 3 meses
Conservación: 2º-8º C

Foie gras en semiconserva

- 404 Medallón foie de canard. 75 g. (90% foie gras)
- 280 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (98% foie gras)
- 304 Medallón bloc de foie gras de pato con pasas. 75 g.
- 303 Medallón bloc de foie gras de pato. 75 g. (con 30% trozos de foie)
- 219.16 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 50 g.
- 218 Medallón de foie gras de pato entero mi cuit. 75 g.
- 399 Foie de canard. 950 g. (90% foie gras)
- 277 Bloc de foie gras de pato. 950 g. (98% foie gras)
- 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. (90% foie gras)
- 364.3 Vela bloc de foie gras de pato. 100 g. (98% foie gras)
- 364 Vela bloc de foie gras de pato. 185 g. aprox.
- 328 Rulo de bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox. (98% foie gras)
- 305.1 Rulo de bloc de foie gras de pato con pasas. 950 g. aprox.
- 322 Rulo bloc de foie gras de pato. 950 g. aprox.
(con 30% trozos de higado)
- 141.3 Foie gras de pato entero mi cuit. 200 g. aprox.
- 141.3M Foie gras de pato entero mi cuit. 400 g. aprox.
- 114 Hígado pato entier semiconserva. 200 g. sin estuche

+ nuestros productos
+ índice



114

Hígado de pato entier semiconserva

200 g.
sin estuche

Formato: Tarro bocal
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 12 meses
Conservación: 2°-8° 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.

136.56 Hígado de pato extra congelado. 500/600 g.

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.

136.56 Hígado de pato extra congelado. 500/600 g.

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.
- 136.56 Hígado de pato extra congelado. 500/600 g.
- 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.
- 136.56 Hígado de pato extra congelado. 500/600 g.
- 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.
- 136.56 Hígado de pato extra congelado. 500/600 g.
- 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.

136.56 Hígado de pato extra congelado. 500/600 g.

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



136.56

Hígado de pato
extra congelado

500/600 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.

136.56 Hígado de pato extra congelado. 500/600 g.

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.

136.56 Hígado de pato extra congelado. 500/600 g.

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.
- 136.56 Hígado de pato extra congelado. 500/600 g.
- 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.

136.56 Hígado de pato extra congelado. 500/600 g.

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.

136.56 Hígado de pato extra congelado. 500/600 g.

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. estuchado

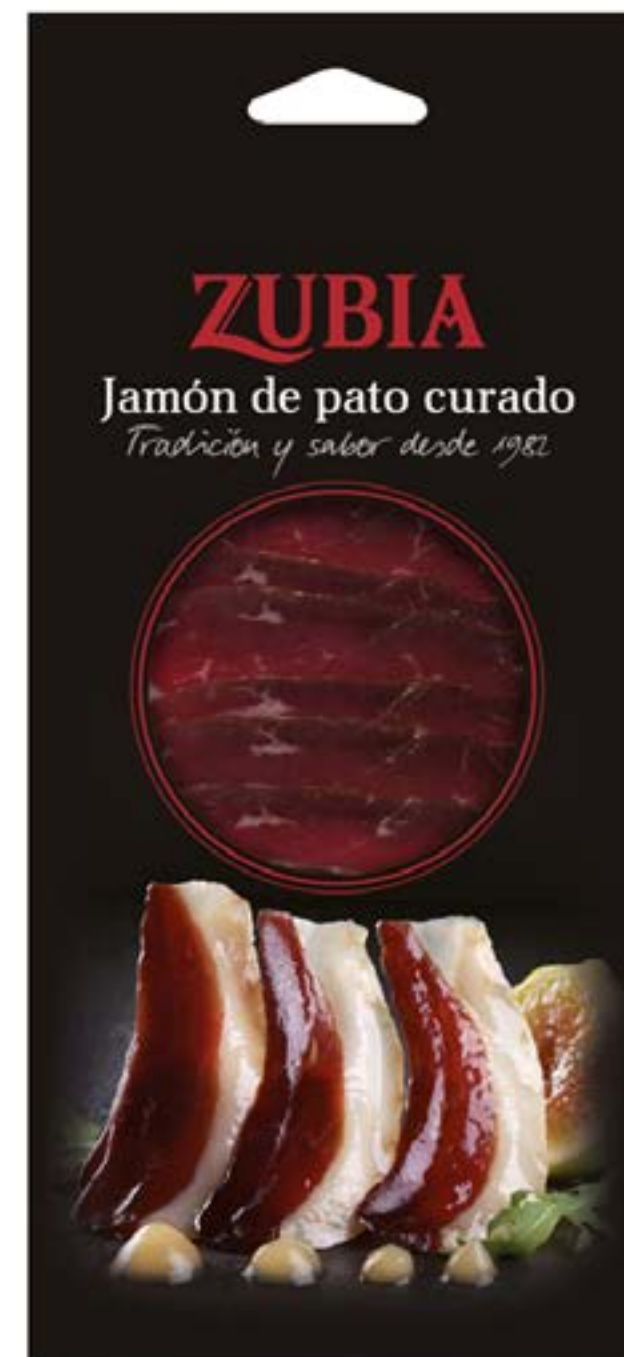
138.1 Jamón de pato. 50 g.

143 Jamón de pato. 100 g. estuchado

143.1 Jamón de pato. 100 g.

207 Jamón de pato pieza entera.

+ nuestros productos
+ índice



138

Jamón de pato

50 g. Estuchado

Formato: Estuche

Unidad/Caja: 25

Caducidad: 6 meses

Conservación: 2°-8° C

Jamón de pato

138 Jamón de pato. 50 g. estuchado

138.1 Jamón de pato. 50 g.

143 Jamón de pato. 100 g. estuchado

143.1 Jamón de pato. 100 g.

207 Jamón de pato pieza entera.

+ nuestros productos
+ índice



138.1

Jamón de pato

50 g.

Formato: Bolsa vacía

Unidad/Caja: 25

Caducidad: 6 meses

Conservación: 2°-8° C

Jamón de pato

138 Jamón de pato. 50 g. estuchado

138.1 Jamón de pato. 50 g.

143 Jamón de pato. 100 g. estuchado

143.1 Jamón de pato. 100 g.

207 Jamón de pato pieza entera.

+ nuestros productos
+ índice



143

Jamón de pato

100 g. Estuchado

Formato: Estuche

Unidad/Caja: 15

Caducidad: 6 meses

Conservación: 2°-8° C

Jamón de pato

138 Jamón de pato. 50 g. estuchado

138.1 Jamón de pato. 50 g.

143 Jamón de pato. 100 g. estuchado

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: 15

Caducidad: 6 meses

Conservación: 2°-8° C

Jamón de pato

138 Jamón de pato. 50 g. estuchado

138.1 Jamón de pato. 50 g.

143 Jamón de pato. 100 g. estuchado

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: 2°-8° C

Confit de pato

- 504 Carne de pato desmigada confitada. 760 g.
- 505 Carne de pato desmigada confitada. 3.800 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/lat
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 118 Brazuelos de pato confitados. 6 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.
- 505 Carne de pato desmigada confitada. 3.800 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/lat
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 118 Brazuelos de pato confitados. 6 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



505

Carne de pato
desmigada
confitada

3.800 g.

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 3

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Confit de pato

- 504 Carne de pato desmigada confitada. 760 g.
- 505 Carne de pato desmigada confitada. 3.800 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/lat
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 118 Brazuelos de pato confitados. 6 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.
- 505 Carne de pato desmigada confitada. 3.800 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/lat
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 118 Brazuelos de pato confitados. 6 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.
- 505 Carne de pato desmigada confitada. 3.800 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/lat
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 118 Brazuelos de pato confitados. 6 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.
- 505 Carne de pato desmigada confitada. 3.800 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/lat
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 118 Brazuelos de pato confitados. 6 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.
- 505 Carne de pato desmigada confitada. 3.800 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/lat
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 118 Brazuelos de pato confitados. 6 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



118

Brazuelos de pato
confitados

6 ud/lata

Formato: Lata cilíndrica

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 4 años

Conservación: Fresco/seco

Confit de pato

- 504 Carne de pato desmigada confitada. 760 g.
- 505 Carne de pato desmigada confitada. 3.800 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/lat
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 118 Brazuelos de pato confitados. 6 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.
- 505 Carne de pato desmigada confitada. 3.800 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/lat
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 118 Brazuelos de pato confitados. 6 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.
- 505 Carne de pato desmigada confitada. 3.800 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/lat
- 246 Brazuelos de pato confitados. 25 ud/lata
- 118 Brazuelos de pato confitados. 6 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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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: Refrigerado

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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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



612

Mousse de coliflor trufado

500 g.

Formato: Manga

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 3 meses

Conservación: Refrigerado

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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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



613

Mousse de coliflor con queso

500 g.

Formato: Manga
Unidad/Caja: 6
Caducidad: 3 meses
Conservación: Refrigerado

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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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: Refrigerado

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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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



615

Mousse de brócoli y
espinacas

500 g.

Formato: Manga

Unidad/Caja: 6

Caducidad: 3 meses

Conservación: Refrigerado

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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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: Refrigerado

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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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: Refrigerado

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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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.
- 612 Mousse de coliflor trufado. 500 g.
- 604 Mousse de coliflor con queso. 130 g.
- 613 Mousse de coliflor con queso. 500g.
- 606 Mousse de tomate con aceituna. 130 g.
- 617 Mousse de tomate con aceituna. 500 g.
- 607 Mousse de brócoli y espinacas. 130 g.
- 615 Mousse de brócoli y espinacas. 500 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

Chistorra

133 Chistorra extra 100% natural. Paquetes de 1.450 g. aprox.

133.1 Chistorra extra individual 100% natural. 225 g.

+ nuestros productos
+ índice



133

**Chistorra extra
100% natural**

Paquetes de
1.450 g. aprox.

Formato: Bolsa vacío

Unidad/Caja: 3

Caducidad: 6 meses

Conservación: 2º-8º C

Chistorra

133 Chistorra extra 100% natural. Paquetes de 1.450 g. aprox.

133.1 Chistorra extra individual 100% natural. 225 g.

+ nuestros productos
+ índice



133.1

**Chistorra extra
individual
100% natural**

225 g.

Formato: skin

Unidad/Caja: 10

Caducidad: 3 meses

Conservación: 2°-8° C