



# Productos del Pato

---

[www.CinqCanards.com](http://www.CinqCanards.com)  
911 132 132

 Cinq Canards  
\*\*\*\*\*



Estos productos elaborados artesanalmente son derivados del pato, ave muy apreciada por su exquisito sabor tanto de su carne como de su hígado de donde se obtienen los distintos tipos de foie.

**Un sabor inconfundible e inoivable, que no podrás olvidar.**





## Foie Primera

Forma triangular con un lóbulo mucho más grande que el otro.  
Color amarillo.

Sabor y aroma fuerte y penetrante, con un punto de acidez, sirve para hacerlo en plancha y elaborar mi cuit o terrina terrina.



500-750



20u



## Escalope de Foie Braseado

Higado graso de pato entero cortado en forma de escalope y marcado a la parrilla.



1kg



10kg



## Escalope de Foie

Foie de pato extra, cortado en trozos de 40 a 60 grs, con una cuidada selección de la mejor materia prima para obtener un producto de calidad extraordinario.



1kg



10kg



## Puntas de Foie

Foie de pato extra, cortado en pequeños trozos de 30 grs aproximadamente con una cuidada selección de la mejor materia prima para obtener un producto de calidad extraordinario.



1kg



10kg







## Magret

---

Pechuga de pato cebado entera, se caracteriza por ser una carne prieta, de color rojizo e intenso.

La alimentación natural del animal es a base de grano de maiz y una vida natural en pequeñas granjas que aportan a esta carne unas cualidades únicas que marcan la diferencia.



400g



50pc

## Muslo de Pato Confit Individual

Muslo de pato confitada en su grasa, cocida totalmente de forma natural y sin conservantes.

Se caracteriza por su grasa que le confiere jugosidad y un toque de sabor inconfundible haciendo de esta carne una textura muy fina para los mejores platos.



300g



20p



## Muslo de Pato Confit 12 und

Exquisito muslo de pato. Importado de Francia, donde son auténticos profesionales produciendo productos del pato. Estos muslos de pato están envasados en lata, con su propia grasa. Es aconsejable acompañar con salsas dulces.



3 /latas

## Desmigado de Pato

Producto desmigado de pato, es muy utilizado para acompañar, rellenos, etc...



1kg



10kg





## Micuit Terrina

Es el foie sometido a una semi-cocción, estando desvenado y se comercializa en terrina.

Manteniendo intactas todas las cualidades organolépticas del producto. Su textura untuosa es más firme que la del foie gras crudo.



1kg

8u



## Micuit al Vacio

Es el foie sometido a una semi-cocción de 64°-85°c ya está desvenado y se comercializa en una bolsa al vacío. Mantiene prácticamente intactas todas las cualidades organolépticas del producto. Su textura untuosa es más firme que la del foie gras crudo.



500-300g

10u





## Bloc de Pato 30% trozo (Lata o Terrina)

El bloc de foie gras: Se trata de una preparación compuesta por foie gras reconstituido y condimentado. Es 100% de hígado, en parte triturado, con trozos de hígado entero. Se llama «Bloc de foie gras con trozos» y presenta en ese caso un bonito corte en el que los trozos son visibles.



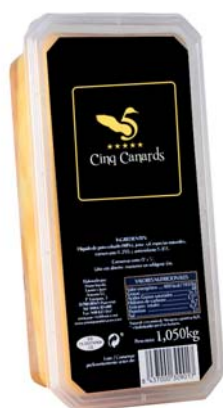
1kg



8u/Terrina



10u/lata



## Bloc de Pato (Sin Trozos)

Es 100% hígado triturado



1kg



10u





## Vela Bloc Foie

Con la vela de foie gras entero de pato será mucho más fácil preparar canapés y aperitivos. La creatividad está garantizada.



400-450g



10kg



## Mousse de Pato (Lata)

Producto elaborado con base de foie gras y otros elementos como leche, huevo, ect. Para conseguir la suficiente cremosidad para untar. Se trata de una masa cárnica muy fina, con una textura muy suave.



1kg



12kg





## Jamón de Pato

Magret de pato curado (jamón de pato), presentación en piezas enteras o loncheado al vacío.



300g/pieza



100g/lonchas

