



Alimentos selectos de pato



El Pato Mulard

El **Pato Mulard** es un híbrido entre un macho de raza Barbarie y de una hembra de raza Pekín.

Es un ave usualmente migratoria que suele vivir en las proximidades del agua. Estos animales tienen la capacidad natural de acumular grasa en el hígado, en donde se produce un fenómeno denominado esteatosis hepática. Es un proceso reversible y necesario, dado que su cuerpo consume la grasa durante los miles de kilómetros que recorre volando en la migración sin ingerir ningún alimento. El aumento del hígado puede alcanzar hasta cinco veces su tamaño previo.

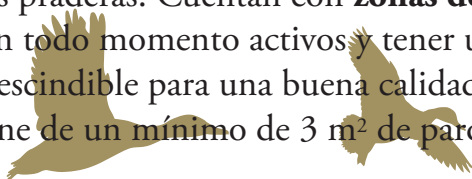
La cría del Pato

Los patitos, que llegan a nuestras granjas a las 24 horas de su nacimiento, se instalan en **naves climatizadas** para simular el calor que recibirían en el caso de criarse junto a su madre. La temperatura de las salas de cría es de 25°C, con zonas más cálidas de 37 °C, y disfrutan de un espacio muy amplio para desarrollarse, de 6 a 7 patos/m².

A las tres semanas, cuando les han salido las plumas, pasan a vivir al **aire libre**, donde se alimentan únicamente de cereales, pasto y lombrices que pueden encontrar en las praderas. Cuentan con **zonas de esparcimiento** para mantenerse en todo momento activos y tener un desarrollo muscular óptimo, imprescindible para una buena calidad de carne. Por ello, cada uno dispone de un mínimo de 3 m² de parque exterior.

Después de diez semanas, pasan a las **salas de cebado**, donde la temperatura es más baja para simular la llegada del otoño; de esta forma se embucha el pato, que come unos 800 gr. diarios de maíz. Pasadas dos semanas, se le lleva a la **sala de sacrificio** para su despiece.

Controlando todo este proceso, desde la cría del pato hasta la trazabilidad, en Delicass **garantizamos la excelente calidad** de todos nuestros productos.



Partes del Pato

❶ FOIE GRAS FRESCO:

es el hígado crudo de pato. El Foie Gras es rico en hierro y en ácidos grasos insaturados. Su consumo está recomendado en nuestra dieta, ya que provoca una disminución del colesterol “malo” en la sangre.

❷ MAGRET FRESCO

DE PATO: es el filete de pechuga de los patos criados para la producción de foie gras. Esta carne es de un rojo vivo, siendo una carne magra con sólo 190 kcal por 100 g (sin la piel). La piel del magret proporciona ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que combaten el colesterol “malo”. Destaca por su alto contenido de proteínas de calidad y aporte vitamínico.

❸ MUSLOS DE PATO

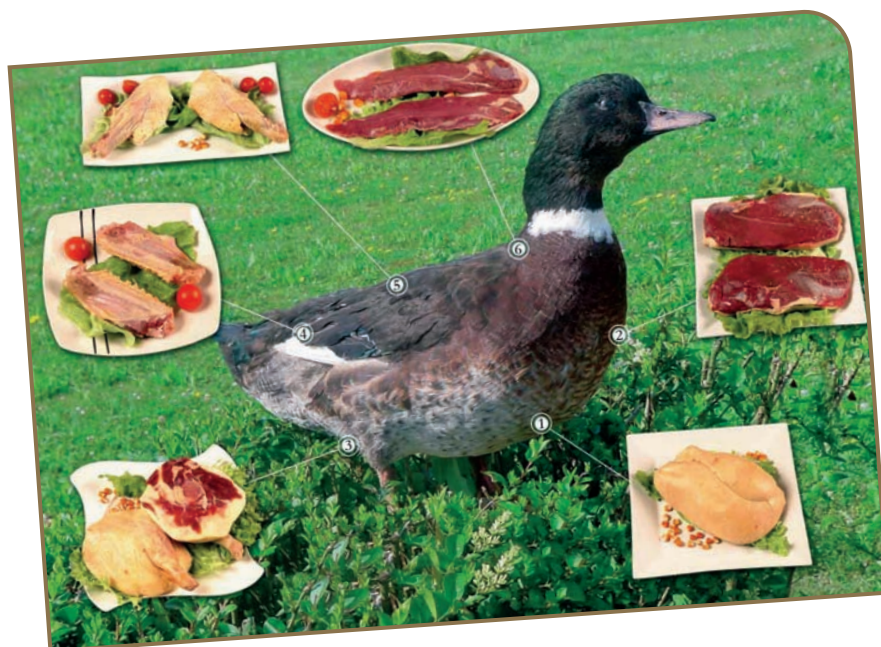
FRESCO: muslo trasero del pato.

❹ ALAS DE PATO

FRESCO: de esta parte se extraen los **CODILLOS** ❺ (“MANCHONS”) y las alas de pato.

❻ SOLOMILLO DE

PATO: es la parte más profunda de la pechuga de pato.



EL FOIE GRAS DE PATO (HÍGADO). Existen diferentes denominaciones, dependiendo de la elaboración y del porcentaje de Foie Gras:

- **FOIE GRAS MI-CUIT O SEMI-CONSERVA:** es 100% hígado entero, cocido dentro de una tarrina, un tarro de vidrio, una lata o una bolsa al vacío. La temperatura de cocción oscila entre 72° y 85°C. Permite una caducidad de 3 a 6 meses a una temperatura de conservación de 3 a 5°C. El foie gras “mi-cuit” pierde poca grasa, lo que hace que mantenga todo su sabor y calidad.

- **FOIE GRAS EN CONSERVA:** es 100% hígado entero que se ha colocado en un recipiente hermético y sometido a un tratamiento térmico de 105 a 108°C. Su conservación es de varios años, mejorando su sabor con el tiempo (como los buenos vinos), y su mejor momento será justo antes de caducar.

- **BLOC DE FOIE GRAS:** más del 96% de hígado de pato en emulsión (se añade un poco de agua y especias, y se hace una masa homogénea).

- **BLOC DE FOIE GRAS CON TROZOS:** más del 96% de hígado de pato emulsionado con trozos de foie enteros.

- **PATE Y MOUSSE DE FOIE GRAS:** con menos de 50% de hígado, se combina con carne de pato.

JAMÓN DE PATO. Se obtiene a partir del Magret, el cual se macera con sal y pimienta y se deja secar hasta que tiene la suficiente consistencia para ser loncheado. Muy rico para ensaladas.

CONFIT. La técnica del “CONFIT” es un método tradicional de conservación de la carne de oca o de pato mediante su cocción en grasa. El confit se prepara con carnes de oca o de pato cebados para producir Foie Gras. Se confitan los muslos, alas, codillos (“manchons”) y mollejas.

Foie Gras de Pato



FOIE GRAS DE PATO FRESCO PRIMERA DESVENADO

Código 11023 // Envase: Bolsa al vacío
 Conservación: entre 0 - 3°C
 Caducidad: 15 días
 Unidad/caja: por unidad



FOIE GRAS DE PATO CONGELADO ESCALOPADO MARCADO

Código 11021 // Envase: Bandeja 1 kg

FOIE GRAS DE PATO CONGELADO LONCHA 50 G EXTRA

Código 11026
 PRIMERA Código 11031
 Envase: Bolsa 1 kg

FOIE GRAS DE PATO PRIMERA CONGELADO LONCHA 30 G

Código 11035 // Envase: Bolsa 1 kg



Caducidad: 18 meses
 Conservación: -18°C



FOIE GRAS DE PATO "MI CUIT"

Código 11108 // Envase: Bolsa al vacío 350 g aprox.
 Unidad/caja: por unidad

FOIE GRAS DE PATO "MI CUIT"

Código 11001 // Envase: Bolsa al vacío
 Unidad/caja: por unidad

FOIE GRAS DE PATO "MI CUIT"

Código 11113 // Envase: Bolsa al vacío 135 g

TARRINA DE FOIE GRAS DE PATO

Código 11201 // Envase: Bolsa al vacío 700 g
 Unidad/caja: por unidad



FOIE GRAS DE PATO FRESCO EXTRA

Código 11000
 PRIMERA Código 11007
 HOSTELERÍA Código 11014
 Envase: Bolsa al vacío // Unidad/caja: por unidad

FOIE GRAS DE PATO FRESCO EXTRA (PARTIDO 3 TROZOS)

Código 11029 // Envase: Bolsa al vacío 3 trozos // Unidad/caja: por unidad

FOIE GRAS DE PATO FRESCO EXTRA 100 G

Código 11032 // Envase: Estuche 100 g // Unid/caja: Caja 6 u.

Caducidad: 15 días
 Conservación: entre 0 - 3°C



Caducidad: 90 días
 Conservación: entre 0 - 7°C



Caducidad: 90 días
 Conservación: entre 0 - 7°C



FOIE GRAS DE PATO "MI CUIT"
 Código 11025 // Envase: Porción 40 g // Unidad/caja: Caja 6 u.

FOIE GRAS DE PATO "MI CUIT"
 Código 11010 // Envase: Porción 80 g // Unidad/caja: Caja 6 u.

FOIE GRAS DE PATO "MI CUIT" + CONFITURA
 Código 11116 // Envase: Estuche 135 g + Confitura 50 g
 Unidad/caja: Caja 9 u.

FOIE GRAS DE PATO "MI CUIT"
 Código 11118 // Envase: Estuche 250 g
 Código 11122 // Envase: Estuche 200 g
 Código 11111 // Envase: Estuche 325 g aprox.
 Unidad/caja: Caja 2 u.

Foie Gras de Pato



BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON TROZOS

Código 11300 // Envase: Lata 65 g
Caducidad: 4 años
Conservación: ambiental
Unidad/caja: Caja 18 u.

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON TROZOS

Código 11301 // Envase: Lata 130 g
Caducidad: 4 años
Conservación: ambiental
Unidad/caja: Caja 12 u.

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON TROZOS

Código 11302 // Envase: Lata 200 g
Caducidad: 4 años
Conservación: ambiental
Unidad/caja: Caja 12 u.

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON TROZOS (30%) LATA 1 KG

Código 11303 // Envase: Lata 1000 g
Caducidad: 9 meses
Conservación: entre 0 - 7°C
Unidad/caja: Caja 4 u.



BLOC DE FOIE GRAS DE OCA

Código 11334 // Envase: Lata 130 g
Unidad/caja: Caja 12 u.

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO

Código 14000 // Envase: Tarro 35 g
Unidad/caja: Caja 30 u.

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO

Código 11333 // Envase: Lata 130 g
Unidad/caja: Caja 12 u.

Caducidad: 4 años
Conservación: ambiental



BLOC DE FOIE GRAS DE OCA

Código 11324 // Envase: Porción 80 g

BLOC DE FOIE GRAS DE OCA

Código 11346 // Envase: Porción 40 g

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO

Código 11345 // Envase: Porción 40 g

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO TROZOS

Código 11347 // Envase: Porción 40 g

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO TRUFADO

Código 11348 // Envase: Porción 40 g

Caducidad: 12 meses
Conservación: entre 0 - 7°C
Unidad/caja: Caja 6 u.



Caducidad: 60 días
Conservación: entre 0 - 7°C



BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON TROZOS (30%)

Código 11336 // Envase: Bolsa al vacío 450 g // Unidad/caja: por unidad

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON TROZOS (30%)

Código 11322 // Envase: Bolsa al vacío 1 kg // Unidad/caja: Caja 6 u.

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON TROZOS (30%)

Código 11325 // Envase: Bolsa al vacío 450 g // Unidad/caja: por unidad

FOIE GRAS DE PATO ENTERO

Código 11103 // Envase: Lata 65 g
Unidad/caja: Caja 18 u.

FOIE GRAS DE PATO ENTERO

Código 11104 // Envase: Lata 130 g
Unidad/caja: Caja 12 u.

Caducidad: 4 años
Conservación: ambiental



BLOC DE FOIE GRAS DE PATO TRUFADO

Código 11400 // Envase: Lata 145 g

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO TRUFADO

Código 11401 // Envase: Lata 200 g

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO TRUFADO

Código 11402 // Envase: Lata 320 g

Caducidad: 4 años
Conservación: ambiental
Unidad /caja: Caja 12 u.

Despiece de Pato



▲ **FOIE GRAS DE PATO FRESCO EXTRA**
 Código 11000 // Envase: Bolsa al vacío
 Caducidad: 15 días // Conservación: entre 0 - 3°C
 Unidad/caja: por unidad



▲ **MAGRET DE PATO FRESCO ENTERO**
 Código 11500 // Envase: Bolsa al vacío
 Caducidad: 20 días // Conservación: entre 0 - 4°C
 Unidad/caja: Caja 6 u.



▲ **MUSLOS DE PATO FRESCOS**
 Código 11800 // Envase: Bolsa al vacío
 Caducidad: 15 días // Conservación: entre 0 - 3°C
 Unidad/caja: Caja 10 u.



▲ **SOLOMILLOS DE PATO (AIGUILLETES)**
 Código 11805 // Envase: Bolsa 5 piezas
 Caducidad: 15 días // Conservación: entre 0 - 3°C
 Unidad/caja: Caja 25 u.



▲ **CODILLOS FRESCOS DE PATO**
 Código 11802 // Envase: Bolsa al vacío
 Caducidad: 15 días // Conservación: entre 0 - 3°C
 Unidad/caja: Caja 10 u.



▲ **MAGRET RELLENO DE FOIE GRAS DE PATO**
 Código 11003 // Envase: Bolsa al vacío
 Caducidad: 60 días // Conservación: entre 0 - 7°C
 Unidad/caja: por unidad

▶ **JAMÓN DE PATO CURADO EN LONCHAS**
 Código 11510 // Envase: Estuche 50 g // Unidad/caja: Caja 12 u.

▶ **JAMÓN DE PATO CURADO EN LONCHAS**
 Código 11503 // Envase: Estuche 100 g // Unidad/caja: Caja 6 u.

▶ **JAMÓN DE PATO CURADO ENTERO**
 Código 11502 // Envase: Bolsa al vacío // Unidad/caja: por unidad



Caducidad: 4 meses
 Conservación: entre 0 - 7°C

Confit de Pato

▶ **MUSLOS DE PATO EN CONFIT**
 Código 11600 // Envase: Bolsa al vacío
 Caducidad: 90 días // Conservación: entre 0 - 7°C
 Unidad/caja: Caja 6 u.

▶ **MUSLOS DE PATO EN CONFIT**
 Código 11622 // Envase: Estuche 1 pieza
 Caducidad: 4 años // Conservación: ambiental
 Unidad/caja: Caja 12 u.



▶ **MUSLOS DE PATO EN CONFIT**
 Código 11604
 Envase: Lata 12 piezas



▶ **MUSLOS DE PATO EN CONFIT**
 Código 11605
 Envase: Lata 10 piezas



▲ **MUSLOS DE PATO**
 Código 11602
 Envase: Lata 2 piezas



▲ **ALAS DE PATO**
 Código 11705
 Envase: Lata 10 piezas



▲ **CODILLOS DE PATO**
 Código 11701
 Envase: Lata 4 piezas



▲ **MOLLEJAS DE PATO**
 Código 11707
 Envase: Lata 10 piezas



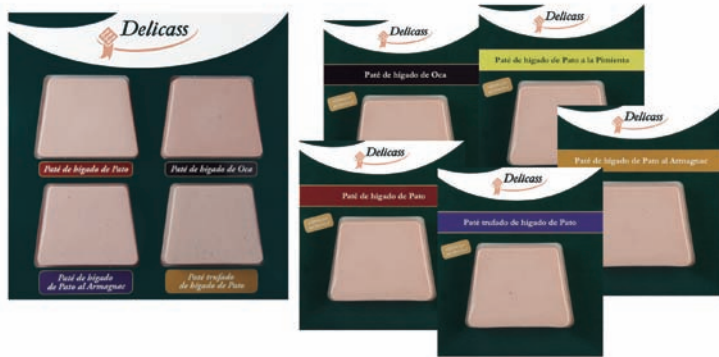
▶ **CODILLOS DE PATO EN CONFIT**
 Código 11702
 Envase: Lata 24 piezas

Caducidad: 4 años
 Conservación: ambiental
 Unidad/caja: Caja 4 u.

Caducidad: 4 años // Conservación: ambiental // Unidad/caja: Caja 6 u.

Patés y Mousses

Caducidad: 12 meses
Conservación: entre 0 - 7°C



◀ PATÉ DE HÍGADO DE PATO

Código 12070 // Envase: Estuche 90 g
Unidad/caja: Caja 12 u.

PATÉ DE HÍGADO DE OCA

Código 12071 // Envase: Estuche 90 g
Unidad/caja: Caja 12 u.

PATÉ DE PATO AL ARMAGNAC

Código 12072 // Envase: Estuche 90 g
Unidad/caja: Caja 12 u.

PATÉ DE PATO TRUFADO

Código 12073 // Envase: Estuche 90 g
Unidad/caja: Caja 12 u.

PATÉ DE PATO A LA PIMIENTA

Código 12074 // Envase: Estuche 90 g
Unidad/caja: Caja 12 u.

SURTIDO DE 4 PATÉS

Código 12076 // Envase: Estuche 360 g
Unidad/caja: Caja 6 u.



▲ PATÉ DE HÍGADO DE PATO / OCA

Código 12088 / 12089 // Envase: Bolsa al vacío
Caducidad: 2 meses // Conservación: entre 0 - 7°C
Unidad/caja: Caja 2 u.



◀ MOUSSE DE HÍGADO DE PATO

Código 12091

MOUSSE DE HÍGADO DE OCA

Código 12092

Envase: Bandeja 1 kg // Caducidad: 6 meses

Conservación: entre 0 - 7°C

Unidad/caja: por unidad



◀ MOUSSE DE HÍGADO DE PATO

Código 12005

MOUSSE DE HÍGADO DE OCA

Código 12006

Envase: Lata 130 g // Caducidad: 4 años

Conservación: ambiental

Unidad/caja: Caja 24 u.



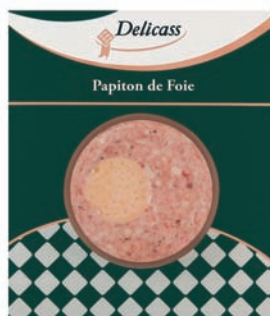
◀ MOUSSE DE HÍGADO DE PATO

Código 12030 // Envase: Lata 1 kg

Caducidad: 12 meses

Conservación: entre 0 - 7°C

Unidad/caja: Caja 12 u.



▲ PAPITON DE FOIE

Código 12011 // Envase: Lata 1 kg

Caducidad: 9 meses

PAPITON DE FOIE

Código 12012 // Envase: Estuche 100 g

Caducidad: 4 meses

Conservación: entre 0 - 7°C
Unidad/caja: Caja 6 u.



▲ MOUSSE DE HÍGADO DE PATO

Código 12001 // Envase: Tarro 190 g

Unidad/caja: Caja 6 u.

MOUSSE DE HÍGADO DE OCA

Código 12002 // Envase: Tarro 190 g

Unidad/caja: Caja 6 u.

PATÉ DE HÍGADO DE PATO

Código 12010 // Envase: Tarro 190 g

Unidad/caja: Caja 6 u.

MOUSSE DE HÍGADO DE OCA

Código 12046 // Envase: Tarro 100 g

Unidad/caja: Caja 12 u.

MOUSSE DE HÍGADO DE PATO

Código 12045 // Envase: Tarro 100 g

Unidad/caja: Caja 12 u.

PATÉ DE HÍGADO DE PATO

Código 12048 // Envase: Tarro 100 g

Unidad/caja: Caja 12 u.

MOUSSE DE AVE

Código 12026 // Envase: Tarro 100 g

Unidad/caja: Caja 12 u.

MOUSSE A LA PIMIENTA

Código 12027 // Envase: Tarro 100 g

Unidad/caja: Caja 12 u.

PATÉ A LAS SETAS

Código 12032 // Envase: Tarro 100 g

Unidad/caja: Caja 12 u.

Caducidad: 4 años
Conservación: ambiental



DELICASS Sdad. de Alimentación, S.A.
B° Legina s/n. 48195 Larrabetzu (Bizkaia) España
Tel. 94 455 87 00 - Fax 94 455 70 35

www.delicass.com

