



CATÁLOGO 2021
PRODUCTOS DE PATO





LE PAYSAN

PRODUCTOS DE PATO

FOIE GRAS-HIGADO

0664

HIGADO PATO EXTRA +/-700g CONG. LE PAYSAN

23,40€/kg

- Hígado pato ultracongelado Le Paysan, hígado de pato cebado, envasado al vacío y ultracongelado.
- Producto sin ematomas y bonito a la vista.
- Producto ideal para hacer cualquier elaborado donde puedes dar rienda suelta a tu creatividad.



LE PAYSAN

PRODUCTOS DE PATO

ESCALOPAS DE FOIE

08033

FOIE ESCALOPE 40/60G CONG. LE PAYSAN

29,39€/kg

- Escalopas 40/60g en bolsas de 1kg Le Paysan.
- Escalopas perfectas de 40/60g provenientes de un hígado extra, sin puntas y ultracongeladas.
- Cortadas a mano uno a uno y con doble comprobación de medidas a la hora de su selección.
- **En sartén:** Calentar una sartén a fuego vivo, sin añadir aceite. Marcar los escalopes congelados





LE PAYSAN

PRODUCTOS DE PATO

PRODUCTO CONGELADO

06835

MAGRET ENTERO +/-400g INDIV CONG. LE PAYSAN

12,99€/kg



El magret Le Paysan es la pechuga de un pato cebado envasado al vacío y ultracongelado, lo de cebado es muy importante, ya que esto lo diferencia de una pechuga normal. Carne roja con excelentes propiedades nutritivas.

Un plato sencillo lleno de sabor, no añadir ningún tipo de aceite; simplemente colocar el magret por la parte de la piel sobre una sartén bien caliente y marcar la grasa para lograr un mejor sabor. Terminar en el horno a 180º durante 10 min. Salpimentarlo al gusto.



LE PAYSAN

PRODUCTOS DE PATO

CONFIT MUSLOS

06420

CONFIT DE PATO 10 muslos C/3uds

24,35€/kg

- Disponible en formato 10 muslos.
- Muslo de pato extra confitado lentamente en lata.
- El producto se elabora siguiendo la receta tradicional francesa.
- Se recomienda poner al baño maría la lata de muslos para eliminar el exceso de grasa de los mismos.
- **En horno:** Calentar el horno a 180º e introducir los bracitos durante 10 minutos, hasta que la piel se quede crujiente.
- Puedes decorar el plato con una compota de manzana o higos.





PRODUCTOS DE PATO

MOUSEE-BLOC

08113

BLOC DE FOIE GRAS 30% TROZOS LE PAYSAN

21,85€/kg

Bloc de foie 30% trozos 1kg Le Paysan. Es un producto que se compone de trozos de foie gras de pato (30%) ligado con foie gras y que se ha sometido a tratamiento de calor para obtener un producto en semiconserva. Es un producto que resulta muy apetecible al ojo, debido a su contraste de texturas entre el trozo y el bloque.

Antes de empezar a trabajarlo se recomienda atemperarlo durante 15 min aprox. para poder así apreciar todas sus cualidades organolépticas. Manipular el producto con un cuchillo bien afilado, previamente pasado por agua caliente. También se puede utilizar una lira.



08172

MOUSSE DE FOIE GRAS 50% 1KG LE PAYSAN

13,99€/kg



Mousse de canard lata 1kg Le Paysan. Es una pasta (emulsión) con un 50% de foie gras y carne de pato triturado, sometido a tratamiento de calor y presión para obtener una semiconserva.

Es un producto esponjoso y de fino sabor, ideal para hacer canapés. Antes de usarlo, dejar a temperatura ambiente 15 minutos aprox para poder apreciar todas sus cualidades organolépticas.

Mejor que la mayoría de blocs que se venden actualmente en el mercado.