

SARRADE

depuis 1850



CRÉATEUR
D'EXCELLENCE

depuis 1850



NUESTRA CADENA DE PRODUCCIÓN CONTROLADA



Selección del pato



Nuestros patos son de la raza Mulard, seleccionada por la calidad de su foie y por el sabor de su carne. Todos los canetones nacen en Francia y proceden de nuestra incubadora situada en Aignan (32), en el Suroeste de Francia.

Cría



Nuestros patos son criados con esmero al aire libre a manos de nuestros criadores-asociados durante un mínimo de 81 días y son alimentados con maíz. Tienen una alimentación vegetal esencialmente compuesta por maíz del suroeste, procedente de nuestra cooperativa.

Engorde



Nuestros patos se ceban durante un mínimo de 10 días, 2 veces al día. Su alimentación se compone de 98% de maíz triturado procedente del Suroeste de Francia.

Sin OMG

Selección de la materia prima



Nuestros mataderos está situados en las cercanías de los lugares de cría y de transformación, con el fin de favorecer los circuitos cortos y el bienestar animal, limitando la duración del transporte. Después, la materia prima es sometida a un riguroso proceso de clasificación y se selecciona en virtud de diferentes criterios (aspecto, textura, peso, etc.). Los productos se envasan en las 12 horas siguientes al sacrificio para conservar su frescura y sabor. Garantizamos que nuestros patos están libres de OGM.



¿ CÓMO ELEGIR SU FOIE GRAS CRUDO ?



Foie gras Categoría EXTRA

Peso	Entre 500g – 600g
Color	Claro beige homogéneo, sin defectos aparentes
Textura	Flexible y lisa
Rendimiento	Excelente rendimiento en cocción, poca merma
Utilización	Es el hígado preferido de los Chefs, para servirlo en Escalopas a la plancha o tarrinas de Foie Entero Mi-cuit.



Foie gras Categoría PRIMERA

Peso	> 600g
Color	Amarilla/ beige, menos homogéneo con defectos tolerados en superficie
Textura	Firme
Rendimiento	Menor rendimiento en cocción, mayor merma
Utilización	Plancha, salsa, virutas de foie o elaborados, etc...



SARRADE
depuis 1850

FOIE GRAS DE PATO ULTRACONGELADO



1,75€/50g
34,95€/Kg



1,50€/50g
29,95€/Kg

- ✓ Selección rigurosa de los hígados por un personal cualificado
- ✓ Producto con buen aspecto y forma. Buen rendimiento en cocción
- ✓ Ideal para **servir a la Plancha** o elaborar una **tarrina de Foie gras mi-cuit**
- ✓ **Garantía 100% Francia:** patos nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
217273	Foie gras de pato EXTRA	Bandeja	500/600g	5	180 días	Congelado
222105	Foie gras de pato PRIMERA	Bolsa	600/700g	10	180 días	Congelado



SARRADÉ
depuis 1850

ESCALOPAS DE FOIE GRAS 40/60G ULTRACONGELADO IQF



2,00€ /50g

39,95€/Kg

- ✓ Producto **"listo para cocinar"**
- ✓ **20** Escalopes calibrados **40/60g** procedentes de los mejores hígados
- ✓ **Coste porción controlado**
- ✓ **Excelente rendimiento** en plancha (merma mínima)
- ✓ **Envase práctico:** Bolsa con cierre cremallera ZIP
- ✓ **Garantía 100% Francia:** patos nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
236982	20 Escalopas Foie gras pato 40/60g IQF	Bolsa ZIP	1.000g	4	180 días	Congelado

SARRADE
depuis 1850

MAGRET DE PATO CONGELADO



- ✓ **Despiece delicado** de las pechugas de pato por un personal cualificado
- ✓ Pieza bien recortada, con buen aspecto y forma, sin exceso de grasa
- ✓ Ideal para **asar a la Plancha o a la sartén**
- ✓ **Garantía 100% Francia:** patos nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
217293	Magret de Pato	Bolsa	300/400g	30	180 días	Congelado



SARRADÉ
depuis 1850

DESMIGADO DE CONFIT DE PATO CONGELADO



** NOVEDAD 2018

11,95€/Unid.

19,95€/Kg



- ✓ Producto **"listo para cocinar"**
- ✓ Carne de pato desmigada procedente de **muslos de pato confitados (87%)** y grasa de pato
- ✓ **Coste porción controlado**, máximo rendimiento (sin mermas)
- ✓ **Producto versátil**, para su uso en múltiples recetas: canelones, lasañas, croquetas, tacos, ensaladas templadas, parmentier de pato...
- ✓ **Garantía 100% Francia: patos nacidos, criados y preparados en Francia**

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
236727	Desmigado Confit de pato	Bolsa	600g	5	180 días	Congelado



CÓMO ELEGIR SU FOIE GRAS TRANSFORMADO



FOIE GRAS ENTERO

Elaborado con los mejores hígados, únicamente desvenados y sazonados antes de la cocción. Es el foie gras por excelencia, ideal como entrante en comidas gastronómicas.



BLOC DE FOIE GRAS con trozos o sin trozos

Elaborado mediante una emulsión de hígados 88%, puede contener trozos de foie entero que le confieren un corte visual atractivo. Ideal como aperitivo, entrante frío, guarnición de ensaladas o rellenos.



PARFAIT/MOUSSE

Existen otras preparaciones a base de foie gras, que pueden contener entre un 75% de foie (Parfait) y un 20% (Mousse). Estas recetas especiales para untar permiten descubrir el foie gras a un precio asequible.

FOIE GRAS MI-CUIT : El término Mi-cuit se refiere al tipo de cocción (semi-cocido o pasteurizado) para cualquier preparación a base de foie gras: Foie gras entero, Bloc, Parfait o Mousse. La semi-cocción o pasteurización permite conservar mejor las cualidades organolépticas del foie gras.

SARRADE
depuis 1850

FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT AL VINO DE SAINT EMILION



2,40€ /50g
24,00€/Unidad

- ✓ Cocción suave y reducida **"Mi-cuit"** que preserve todo el sabor y textura del foie gras
- ✓ Lonchas en forma trapecio, **10 porciones de 50g**
- ✓ Receta tradicional **sin alcohol**, elaborada con los **mejores hígados enteros**, simplemente salpimentados.
- ✓ **Garantía 100% Francia:** patos nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
222415	Foie gras de pato Entero Mi-cuit al St. Emilin	Tarrina	500g	6	120 días	Refrigerado





BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 30% TROZOS



1,50€ /50g
29,95€/Unidad

- ✓ Cocción suave y reducida “**Mi-cuit**” que preserve todo el sabor y textura del foie gras
- ✓ Lonchas en forma medallón, **20 porciones de 50g (formato 1Kg)**
- ✓ Mezcla de **emulsión de foie** y **trozos de foie gras enteros** visibles al corte, con un toque de **Armañac** y **vino de Oporto**, suavemente salpimentado.
- ✓ **Garantía 100% Francia:** patos nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
220786	Bloc foie gras de pato Mi-cuit 30% trozos	Lata	1.000g	3	180 días	Refrigerado



SARRADE
depuis 1850

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT



1,30€ /50g
25,95€/Unidad

- ✓ Cocción suave y reducida **"Mi-cuit"** que preserva todo el sabor y textura del foie gras
- ✓ Lonchas en forma medallón, **25 porciones de 40g (formato 1Kg)**
- ✓ **Emulsión de foie** con un toque de **Armañac** y **vino de Oporto**, suavemente salpimentado.
- ✓ **Garantía 100% Francia:** patos nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
815586	Bloc foie gras de pato Mi-cuit	Lata	1.000g	3	180 días	Refrigerado



SARRADE
depuis 1850



MOUSSE DE PATO MOUSSE DE PATO 20% FOIE GRAS



0,75€ /50g
14,95€/Unidad



0,45€ /50g
8,95€/Unidad

- ✓ **Productos económicos**, especial para **untar en tostadas** o servir en **medallones** como entrante frío
- ✓ Lonchas en forma medallón, **20 porciones de 50g (formato 1Kg)**
- ✓ **Garantía 100% Francia**: patos nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
221153	Mousse de Pato Mi-Cuit 20% foie gras	Lata	1.000g	5	180 días	Refrigerado
220782	Mousse de Pato Mi-Cuit	Lata	1.000g	10	180 días	Refrigerado



SARRADE
depuis 1850

PARFAIT DE FOIE GRAS MI-CUIT 75%



0,75€ /30g
7,50€/Unidad

- ✓ Receta original con un **75% de foie gras**
- ✓ Cocción suave y reducida "**Mi-cuit**" que preserva todo el sabor del foie gras
- ✓ Lonchas en forma de tarrina casera, **10 porciones de 30g**
- ✓ Ideal para **descubrir el foie gras**
- ✓ **Garantía 100% Francia:** patos nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
236318	Parfait de pato 75% foie gras	Barqueta	300g	16	120 días	Refrigerado



SARRADE
depuis 1850



MUSLOS DE PATO CONFITADOS



2,50€ /muslo
29,95€/latón

- ✓ **Producto natural** sin aditivos ni conservantes
- ✓ **12 Muslos de pato calibrados +/- 180g** confitados en grasa de pato, listo para **calentar y servir**
- ✓ Control del coste de la ración: **Rentabilidad garantizada.**
- ✓ **Garantía 100% Francia:** patos nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
220788	Confit de pato 12 Muslos	Latón	3.800g	3	730 días	Ambiente



SARRADE
depuis 1850

MUSLOS DE PULARDA CONFITADOS



1,50€ /muslo

17,95€/latón

- ✓ Trazabilidad y selección garantizada **Origen Francia**
- ✓ **Producto natural** sin aditivos ni conservantes
- ✓ **12 Muslos de Pularda calibrados +/- 160g, confitados en grasa de pato**
- ✓ Listo para **calentar y servir**
- ✓ Control del coste de la ración: **Rentabilidad garantizada.**

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
225303	Confit de pularda 12 Muslos	Latón	3.800g	3	730 días	Ambiente



SARRADE
depuis 1850

CODILLOS DE PATO CONFITADOS



0,50€ /Pieza

14,95€/latón

- ✓ Trazabilidad y selección garantizada **Origen Francia**
- ✓ **Producto natural** sin aditivos ni conservantes
- ✓ **Codillos de pato confitados en grasa de pato**, listo para **calentar y servir**
- ✓ Control del coste de la ración: **Rentabilidad garantizada.**

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
72424	Codillos de pato confitados 27/33 uds	Latón	3.800g	3	730 días	Ambiente





SARRADE

depuis 1850

DELPEYRAT IBÉRICA SL

PASEO JOAN MIRO Nº 10 LOCAL 4

08222 TERRASSA

TEL: 93 733 91 38

EMAIL: delpeyrat.dir@hgsl.es



WWW.SARRADE.FR

