

Selecciones  
**Claumis**  
Lógica  
Elección



**SARRADE**  
depuis 1850

# NUESTRA CADENA DE PRODUCCIÓN CONTROLADA

## Selección del pato



Nuestros patos son exclusivamente **machos 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 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.

## 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.**



Sin OMG

## ¿ CÓMO ELEGIR SU FOIE GRAS CRUDO ?



---

**Foie gras**  
**Categoría**  
**EXTRA**



---

**Foie gras**  
**Categoría**  
**PRIMERA**



**SARRADE**  
depuis 1850



## FOIE GRAS DE PATO EXTRA CALIBRE 500/600G EN ATMÓSFERA PROTECTORA



**38€/kg**  
pieza 550g

- ✓ Selección rigurosa de los mejores hígados por un personal cualificado
- ✓ Producto de **máxima calidad**, buen aspecto y forma con una textura flexible
- ✓ **Calidad "Troussé" (Papel)**, pero con mayor caducidad y sin riesgos sanitarios
- ✓ **Excelente rendimiento** en cocción (mínima merma)
- ✓ **Garantía 100% Francia: patos mulard machos, nacidos, criados y preparados en Francia**

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
218330	Foie gras de pato EXTRA	Bandeja Atmósfera	500/600g	3	13 días	Refrigerado



## CONGELACIÓN



## ULTRACONGELACIÓN

### Proceso

La congelación es una técnica que consta en bajar la temperatura **lentamente** (hasta 24h) hasta los  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### Cristales

El agua contenida en los productos se transforma en cristales de hielo.

### Repercusión sobre el producto tras la descongelación

Un producto transformado congelado y después descongelado evoluciona poco con este proceso mientras que el impacto en un producto crudo será más pronunciado y sus cualidades organolépticas resultarán ligeramente alteradas.

### Conservación

Conservar a  $-18^{\circ}\text{C}$

La ultracongelación consiste en enfriar **rápidamente** (de unos minutos a una hora) los alimentos exponiéndolos a temperaturas que oscilan entre los  $-30^{\circ}\text{C}$  y los  $-50^{\circ}\text{C}$ , hasta que la temperatura de la parte central del producto alcance los  $-18^{\circ}\text{C}$ .

El agua contenida en las células se cristaliza sutilmente limitando de este modo la destrucción celular e **impidiendo la proliferación de microorganismos**.

La ultracongelación no transforma, estabiliza, así pues, un **producto ultracongelado posee las mismas cualidades (textura, frescura, etc.) que un producto fresco** una vez descongelado.

Conservar a  $-18^{\circ}\text{C}$



**SARRADE**  
depuis 1850

## FOIE GRAS DE PATO PRIMERA CALIBRE 600/700G ULTRACONGELADO



**30.5€/kg**  
pieza 650g

- ✓ 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 mulard machos, nacidos, criados y preparados en Francia**

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



**SARRADÉ**  
depuis 1850

## ESCALOPAS DE FOIE GRAS GASTRONÓMICAS CALIBRE 60/80G ULTRACONGELADO IQF



44.5€ /kg



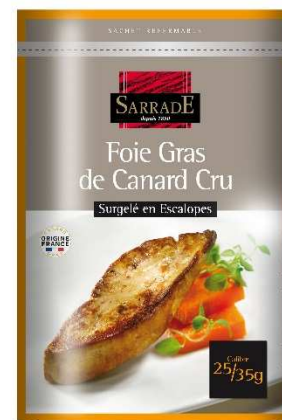
- ✓ Producto **"listo para cocinar"**, sin previa descongelación
- ✓ **14** Escalopes calibrados **60/80g** procedentes de los mejores hígados
- ✓ **Coste porción controlado**
- ✓ **Excelente rendimiento** en plancha (merma mínima)
- ✓ **Envase práctico:** Bolsa con cierre cremallera ZIP
- ✓ **Garantía 100% Francia:** **patos mulard machos**, nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
238171	Escalopas Foie gras pato 60/80g IQF	Bolsa ZIP	1.000g	4	180 días	Congelado



**SARRADÉ**  
depuis 1850

## MINI-ESCALOPAS DE FOIE GRAS CALIBRE 25/35G ULTRACONGELADO IQF



- ✓ Producto **"listo para cocinar"**, sin previa descongelación
- ✓ **30/33** Mini Escalopes calibrados **25/35g** 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 mulard machos**, nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
236984	Mini-Escalopas Foie gras pato 25/35g IQF	Bolsa ZIP	1.000g	4	180 días	Congelado





**SARRADE**  
depuis 1850



## MAGRET DE PATO CONGELADO CALIBRE 350/400G



11.75€ /kg

- ✓ **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 mulard machos, 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



**SARRADE**  
depuis 1850

## DESMIGADO DE CONFIT DE PATO



22.5€/kg  
pieza 600g

- ✓ 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 mulard machos, nacidos, criados y preparados en Francia**

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
236727	Desmigado Confit de pato	Bolsa	600g	5	120 días	Congelado



**SARRADE**  
depuis 1850

## 12 LONCHAS DE BLOC DE FOIE CON TROZOS ULTRACONGELADO – BANDEJA 420G



18.2€/bandeja  
loncha 35g



- ✓ 12 Lonchas calibradas de 35g: **coste porción controlado (sin merma) y ahorro de tiempo**
- ✓ **Envase práctico:** 2 barquetas separables de 6 lonchas cada una
- ✓ Una cocción suave (**mi-cuit**) para conservar su aroma original
- ✓ Sacar el producto del refrigerador **15 minutos antes de su consumo**
- ✓ **Garantía 100% Francia: patos mulard machos, nacidos, criados y preparados en Francia**

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
235198	12 Lonchas Bloc Foie gras 30% trozos	Bandeja 2x6	420g	4	120 días	Congelado



**SARRADÉ**  
depuis 1850



## 30 CANAPÉS DE BLOC DE FOIE GRAS ULTRACONGELADO IQF – BANDEJA 270G



15.75€/Bandeja  
Canapé 9g



- ✓ 30 canapés **calibrados 9g** = **coste porción controlado**
- ✓ Ultra congelación individual IQF
- ✓ Producto práctico: **descongelación rápida en 15-20 minutos**
- ✓ **Ideal para canapés** en tostadas, para acompañar una ensalada o como entrante frío
- ✓ **Garantía 100% Francia: patos mulard machos, nacidos, criados y preparados en Francia**

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
217506	30 Canapés de bloc de foie gras IQF	Bandeja	270g	6	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

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



CANARD À FOIE GRAS  
DU SUD-OUEST  
(CHALOSSE  
GASCOGNE  
GERS  
LANDES  
PÉRIGORD  
QUERCY)  
IGP



35.2€ /Lata 1kg  
14.5€/Lata 400gr



- ✓ 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) o 10 porciones (formato 400g)**
- ✓ 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.
- ✓ **IGP Suroeste de Francia: patos mulard machos, nacidos, criados y preparados en el Suroeste de Francia**

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
815576	Bloc foie gras de pato Mi-cuit 30% trozos	Lata	1.000g	3	180 días	Refrigerado
815577	Bloc foie gras de pato Mi-cuit 30% trozos	Lata	400g	6	180 días	Refrigerado



**SARRADE**  
depuis 1850

## PARFAIT DE FOIE DE PATO MI-CUIT 75% FOIE GRAS



8,00€/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 mulard machos, 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

## FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT



46€ /kg



- ✓ Cocción suave y reducida **"Mi-cuit"** que preserva todo el sabor y textura del foie gras
- ✓ Lonchas en forma trapecio, **25 porciones de 40g**
- ✓ Receta tradicional **sin alcohol**, elaborada con los **mejores hígados enteros** suavemente salpimentados.
- ✓ **Garantía 100% Francia**: patos nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
225303	Foie gras de pato Entero Mi-cuit	Tarrina	1000g	6	180 días	Refrigerado





**SARRADE**  
depuis 1850



## MOUSSE DE PATO MI-CUIT

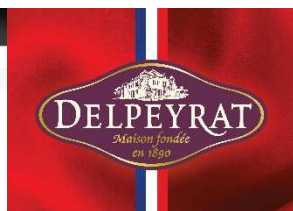


8.5€/Unidad  
1KG

- ✓ **Productos económicos**, especial para **untar en tostadas** o servir en **medallones** como entrante frío
- ✓ Lonchas en forma medallón, **25 porciones de 40g**
- ✓ **Garantía 100% Francia: patos mulard machos**, nacidos, criados y preparados en Francia

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
221153	Mousse de Pato <b>25% Foie Gras</b> Mi-Cuit	Lata	1.000g	5	180 días	Refrigerado
221123	Mousse de Pato Mi-Cuit	Lata	1.000g	5	180 días	Refrigerado





## COMPLEMENTOS ESPECIALES FOIE GRAS



**Pan dulce de especias con Higos y Nueces**  
14 Rebanadas

2,90€/unidad



**Pan dulce de especias con Miel**  
14 Rebanadas



**Tostadas de Baguette Brioché**  
18 Tostadas

2,90€/unidad

- ✓ Coste porción controlado,
- ✓ Complementos ideales para presentar y degustar el FOIE GRAS con recetas innovadoras de máxima calidad.

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
232272	<b>Pan dulce</b> de Especias con <b>Higos y Nueces</b>	Bolsa	150g	8	120 días	<b>Ambiente</b>
232291	<b>Pan dulce</b> de Especias con <b>Miel</b>	Bolsa	150g	8	120 días	<b>Ambiente</b>
232373B	<b>Tostadas</b> Baguette <b>Briochée</b>	Bolsa	100g	16	120 días	<b>Ambiente</b>



**SARRADE**  
depuis 1850

## JAMÓN DE PATO CURADO LARGA CURACIÓN (ESPECIAL ESPAÑA)



**31€/kg**  
pieza 250g

- ✓ Pechuga de pato curada procedente de patos cebados con el fin de obtener un foie gras
- ✓ **Larga curación**, adaptado para el mercado español
- ✓ Producto ideal para ensaladas, tapas o canapés
- ✓ **Garantía 100% Francia: patos mulard machos, nacidos, criados y preparados en Francia**

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
218238	Jamón de Pato Curado	Bolsa	250g variable	12	90 días	Refrigerado



**SARRADÉ**  
depuis 1850

## MUSLOS DE PATO CONFITADOS



27€ / 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 mulard machos, nacidos, criados y preparados en Francia**

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
815607	Confit de pato 12 Muslos	Latón	3.800g	3	730 días	Ambiente



LEYMARIE

## MUSLOS DE PULARDA CONFITADOS



20€ /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



**SARRADÉ**  
depuis 1850

## MOLLEJAS DE PATO CONFITADOS



9.5€ / Lata

- ✓ **Producto natural sin aditivos ni conservantes**
- ✓ **8/10 mollejas de pato confitadas en grasa de pato**
- ✓ Listo para **calentar y servir.**
- ✓ Ideal para **ensaladas templadas**
- ✓ Control del coste de la ración: **Rentabilidad garantizada.**
- ✓ **Garantía 100% Francia: patos mulard machos, nacidos, criados y preparados en Francia**

Código	Descripción	Envase	Peso	Uds. Caja	Caducidad	Conservación
815611	8/10 Mollejas de pato confitadas	Lata	800g	6	730 días	Ambiente





# SARRADE

depuis 1850

**CLAUMI**  
**LA ESE ELE DE LA CARNE**  
C/ Cordoba, 26  
30562 CEUTÍ (MURCIA)



968 69 04 78



619 255 072



[WWW.SARRADE.FR](http://WWW.SARRADE.FR)