MERCA FRUITS

– gastronomia –

PRODUCTES D'ÀNEC

PAUL BALZAK'S

DEPUIS 1989

Bloc de foie gras
de pato

Bloc de foie gras de pato
30% trozos mi-cuit
4 | 1 kg
Código 08488007
Código EAN 8420252488074

4 | 1 kg
Código 08488002
Código EAN 8420252488029

12 | 150 g
Código 08483502
Código EAN 8420252483529

10 | 500 g mi-cuit
Código 08483264
Código EAN 8420252482645

12 | 300 g mi-cuit
Código 08483511
Código EAN 8420252885118

Foie gras de pato
entero mi-cuit

12 | 300g
Código 08483523
Código EAN 8420252485233

10 | 500g
Código 08483265
Código EAN 8420252482652

Mousse de pato
50% foie gras

4 | 1kg
Código 08488005
Código EAN 8420252848052

Confit de Muslos de pato
Coxas de pato confitadas

3 **10 Muslos** Coxas
Lata **3.825 Kg**
Escurrido **1.900 Kg**
Código **08481001**
Código EAN **8420252481013**

3 **12 Muslos** Coxas
Lata **3.800 Kg**
Escurrido **1.938 Kg**
Código **08486001**
Código EAN **8420252486018**

6 **4 Muslos** Coxas
Lata **1.35 Kg**
Escurrido **0.689 Kg**
Código **08485001**
Código EAN **8420252848519**

4 **2 Muslos** Coxas
Lata **770 g**
Escurrido **380 g**
Código **08482001**
Código EAN **8420252482010**

Confit de Muslitos de pato
Peninhas de Asas de pato confitadas

3 **24 Muslitos** Perninhas de asas
Lata **3.800 Kg**
Escurrido **1.938 Kg**
Código **08486002**
Código EAN **8420252486025**

6 **8 Muslitos** Perninhas de asas
Lata **1.35 Kg**
Escurrido **0.689 Kg**
Código **08485002**
Código EAN **8420252848526**

4 **4 Muslitos** Perninhas de asas
Lata **770 g**
Escurrido **380 g**
Código **08484002**
Código EAN **8420252485028**

6 760g
Código 08483521
Código EAN 8420252485219

8 380g
Código 08483520
Código EAN 8420252483505

12 380g
Código 08483522
Código EAN 8420252485226

0 Unidades por caja

MI-CUIT conservar entre 0ºC - 5ºC

CONSERVA conservar a temperatura ambiente

PRODUCTE FRESC

Conservar entre 0°C- 5°C

Foie gras de pato
Extra fresco
500g - 600g
Código 08161000
Código EAN 92235642000007

5

Foie gras de pato
+ 700 g
700g - 950g
Código 08162000
Código EAN 92275578000009

5

Foie gras de pato
Restauration Plus
600g - 700g
Código 08163000
Código EAN 92235643000006

5kg

Ficelle
(Bloc de Foie Gras)
250g
Código 08163000
Código EAN 92235643000006

5kg

Magret de pato
250 - 300g
250 - 300g
Código 08166100
Código EAN 98420252866103

10kg

Magret de pato
300g - 400g
300g - 400g
Código 08166000
Código EAN 92235931000008

10kg

Magret de pato
400 - 450g
400 - 450g
Código 08166400
Código EAN 98420252866400

5kg

PRODUCTE CONGELAT

Conservar a 18°C o inferior

Foie gras de pato
Restauration Plus
500g - 700g
Código 08481000
Código EAN 8420252848106

8

Foie gras de pato
+ 700 g
700g - 950g
Código 08482000
Código EAN 8420252848205

10kg

Foie gras de pato
Deveine
450g - 650g
Código 08483000
Código EAN 8420252848304

5kg

Escalopas de Foie gras
Tapas 15 - 25g
270g
Código 08488007
Código EAN 8420252848472

4

Escalopas de Foie gras pato
40-60g Bolsa Aluminio
1 kg
Código 08484004
Código EAN 8420252848441

5

Magret de pato
250 - 300g
250 - 300g
Código 08486100
Código EAN 8420252848618

10kg

Magret de pato
300g - 400g
300g - 400g
Código 08486000
Código EAN 8420252848601

10kg

Magret de pato
400 - 450g
400 - 450g
Código 08486400
Código EAN 8420252848649

5kg

Escalopas de Foie gras
Ración 40g
400g
Código 08484000
Código EAN 8420252848403

4

Puntas de Foie gras

1 kg
Código 08484010
Código EAN 8420252848410

5

MercaFruits gastronomia

ESPECIAL MAGRET RECETAS

MAGRET CON NARANJA Y ESPARRAGOS

- Temperar el magret durante 30 minutos.
- Marcar la parte de la grasa en forma de cruz con un cuchillo.
- Poner el magret en una sartén caliente por la parte de la piel.
- Dorar durante 10 minutos, girar el magret y mantener 5 minutos más.
- Retirar de la sartén, salpimentar y dejar un poco de la grasa en la sartén.
- Añadir a la sartén el zumo de una naranja y reducir hasta obtener la salsa.
- Añadir un chorrito de Cointreau.
- Escaldar los espárragos 3 minutos y brasear.
- Montar el plato con gajos de naranja en el fondo, espárragos verdes encima y el magret con la salsa.

MAGRET CON SALSA MOSTAZA Y BONIATO BRASEADO

- Temperar el magret durante 30 minutos.
- Marcar con un cuchillo la parte de la grasa en forma de cruz.
- Poner el magret en una sartén caliente por la parte de la piel.
- Dorar durante 10 minutos, dar la vuelta al magret y mantener 5 minutos más.
- Retirar de la sartén, salpimentar y reposar 10 minutos. Dejar la grasa en la misma sartén.
- Añadir mostaza "ancienne" en la sartén y deshacer.
- Escalopar el magret y servir con la salsa de mostaza.
- Confitar rodajas de boniato en la grasa de pato y poner de guarnición.

MAGRET CON REMOLACHA

- Envasar el magret en una bolsa al vacío con sal y pimienta.
- Poner a cocer a 55ºC durante 20 minutos.
- Abrir la bolsa al vacío y cocinar el magret en una pella por la parte de la grasa.
- Mientras tanto, asar durante 40 minutos las remolachas en el horno.
- Del jugo que saquen las remolachas, hacer la salsa.
- Cortar la remolacha en dados y el magret a láminas.
- Colocar con cuidado en el plato y añadir una hoja de mostaza para la decoración.

MAGRET CON FRUTOS ROJOS

- Envasar el magret en una bolsa al vacío con sal, pimienta y una hoja de romero.
- Cocer a 55º durante 20 minutos.
- Abrir la bolsa al vacío y cocinar el magret durante 10 minutos, en una paella por la parte de la grasa.
- Retirar el magret y dejar reposar 10 minutos.
- Añadir en la sartén los frutos rojos y un vaso de vino tinto.
- Reducir hasta textura de salsa.
- Cortar el magret bien fino y servir con la salsa.

EL PRODUCTO

FRESCO

MAGRET DE PATO EXTRA
PESO NETO: ±350g
UNIDADES CAJA: 5 kg aprox.
CADUCIDAD: 22 días

CONGELADO

MAGRET DE PATO
PESO NETO: ±350g
UNIDADES CAJA: 10 Kg aprox.
CADUCIDAD: 365 días

Tipo de cocción

Mi-Cuit

Mi-Cuit (conserva pasteurizada o semiconserva), es aquella cocción que se produce en una tarrina, tarro de vidrio, lata o bolsa al vacío a unas temperaturas de 72° a 85°C al corazón del producto. Esto permite una caducidad de 1 a 12 meses, a una temperatura de conservación de 3° a 5°C.

Conserva

La conserva, es aquella cocción que se produce en un recipiente hermético (lata) y que es sometido a un tratamiento de presión (103kPa) y térmico de 120°. Esto permite una caducidad de hasta 4 años.

Tipo de cocción	Tª Cocción	Tª Conservació	Vida útil	Productos	Formatos habituales
Mi-Cuit	72°C – 85°C	0°C - 5°C	1 - 12 meses (según envase y manipulación)	Bloc de foie Gras 30% trozos	Tarrina 8x8g Tarrina medallón 40g Tarrina trapezio 65g Tarrina lingote 100g -125g Tarrina 300g / 500g / 1000g Bolsa al vacío
Conserva	120°C	Ambiente	4 años	Foie Gras Entier Bloc de Foie Gras Mousse de Foie Gras	Lata: 150g 400g 1000g

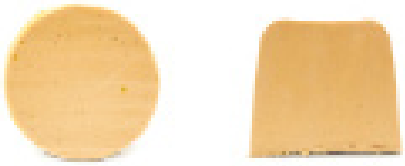
Para saber que el Bloc es realmente de buena calidad, se puede determinar de tres maneras: al realizar un corte con una lira fría, se debe apreciar una textura tipo cascada. Cuando el corte es con una cuchillo tibio, el Bloc debe tener una apariencia marmórea. Y por último, la estructura del producto debe aguantar intacta cuando se someta a un desmoldado y posterior presentación.

PAUL BALZAK'S

Gastro Foods Iberica
Pol. Ind. Malloles - C. Molí del Llobet, 43
08500 Vic (Barcelona) España
paulbalzaksfg@gmail.com

Bon appetit

Mousse Foie Gras



1kg 500g

Recibe el nombre **Mousse de Foie Gras**, el producto que contiene un 50% de hígado graso.
A este producto se le añaden otros ingredientes,condimentos y conservadores, y posteriormente se somete a unas condiciones de picado, calor y presión para conferirle la textura típica, de consistencia y densidad moderada, que crea una sensación bucal óptima.
A nivel organoléptico, el producto presenta un color blanco pardeado, textura muy suave y cremosa, y olor agradable.

Bloc Foie Gras

1kg 300g 150g

Recibirá el nombre de **Bloc de Foie Gras**, la emulsion mecánica de trozos de hígado graso, agua (max. 10% del total) y condimentos (especias, licores, conservadores).
A nivel organoléptico, el producto presenta una calidad excepcional muy parecida a la del Foie Gras entero, pero más suave y homogéneo al paladar. Tiene un color rosado pálido uniforme, que varía entre el tono marfil al blanco rosado; textura ligera sin grumos con tendencia al fundido; olor suave sin sugerir pesadez.

Referencias: Real decreto 474/2004. Décret n°93-999 du 9 août 1993 (Version consolidée au 13 mars 2017)

Bloc 30% trozos

1kg

500g

Recibirá el nombre de **Bloc de Foie Gras**, la emulsión mecánica de trozos de hígado graso, agua (max. 10% del total) y condimentos (especias, licores, conservadores) y que además se le añade un 30% en trozos de foie gras entero.
A nivel organoléptico, el producto presenta una gran calidad, ya que combina la textura suave del bloque de foie gras y la intensidad del Foie Gras Entero. Tiene un color que varía entre el tono marfil al blanco rosado (sobre todo en los trozos); olor suave sin sugerir pesadez.

Foie Gras Entero

500g

300g

El producto podrá recibir el nombre de **Foie Gras Entero**, cuando el producto esté constituido al 100%, por uno o varios lóbulos enteros del hígado graso. El producto debe estar desvenado, limpiado, sazonado o condimentado.
A nivel organoléptico, el producto presenta un color marmóreo que varía entre el tono marfil pajizo al rosado; textura ligeramente terrosa con tendencia al fundido; olor suave sin sugerir pesadez.

MERCA FRUITS
– gastronomia

MercaFruits Gastronomia
Telf. 902 888 304
comercial@mercafruits.es