



# Paul Balzak's

DEPUIS 1989



grupo lópez pardo



# CONGELADOS



## FOIE GRAS DE PATO RESTAURATION PLUS

500g - 700 g

Código 08481000

Código EAN 8420252848106

Caja de 5kg



## FOIE GRAS DE PATO

+ 700 g

700 - 950 g

Código 08482000

Código EAN 8420252848205

Caja de 10 kg



## FOIE GRAS DE PATO

DEVEINE

450 - 650 g

Código 08483000

Código EAN 8420252848304

Caja de 5 kg



## ESCALOPAS DE FOIE GRAS RACIÓN 40 g

400 g

Código 08484000

Código EAN 8420252848403

Caja de 4 unidades



## ESCALOPAS DE FOIE GRAS PATO 40-60 g BOLSA ALUMINIO

1 kg

Código 08484004

Código EAN 8420252848441

Caja de 5 unidades



## ESCALOPAS FOIE GRAS PATO 30-40 g BOLSA ALUMINIO

1 kg

Código 08484003

Código EAN 8420252484038

Caja de 5 unidades



## ESCALOPAS FOIE GRAS PATO 20-30 g BOLSA ALUMINIO

1 kg

Código 08484001

Código EAN 8420252484014

Caja de 5 unidades



## PUNTAS DE FOIE GRAS

1 kg

Código 08484010

Código EAN 8420252848410

Caja de 5 unidades

# RECETAS FOIE GRAS DE PATO

## FOIE GRAS DE PATO (Hígado de pato cebado)

## PUNTAS DE FOIE GRAS DE PATO (Recortes del hígado de pato cebado)

TARRINA	<p>Mejor opción</p> 	No apto
ESCALOPAS	<p>Cortes del hígado en forma de escalopa.</p> 	No apto
PLATOS ELABORADOS	<p>Platos donde interesa que se vea la calidad del hígado entero.</p> 	<p>Perfecto para hacer platos que necesiten una pasta de relleno.</p> 
ENTRANTES / APERITIVOS	<p>Entrantes donde interesa ver el producto entero y su calidad.</p> 	<p>Ideal para entrantes con diferentes texturas o rellenos.</p> 
TAPAS	<p>Tapas de alto nivel, en el que importa ver la calidad del producto.</p> 	<p>Ideal para hacer tapas con diferentes texturas o rellenos.</p> 
CANAPÉS	<p>Canapés donde es importante denotar la calidad del foie gras.</p> 	<p>Ideal para hacer canapés con diferentes texturas.</p> 
SALSAS / CREMAS	<p>No recomendable</p>	<p>Mejor opción para hacer salsas y cremas.</p> 

# MAGRET



**MAGRET DE PATO**  
**250 - 300 g**  
Código 08486100  
Código EAN 8420252848618  
Caja de 5 kg



**MAGRET DE PATO**  
**300 - 400 g**  
Código 08486000  
Código EAN 8420252848601  
Caja de 10 kg



**MAGRET DE PATO**  
**400 - 450 g**  
Código 08486400  
Código EAN 8420252848649  
Caja de 5 kg



**MAGRET DE PATO**  
**+450 g**  
Código 08486500  
Código EAN 8420252848656  
Caja de 5 kg

## MAGRET CON NARANJA Y ESPARRAGOS

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



## MAGRET CON FRUTOS ROJOS



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

## MAGRET CON SALSA MOSTAZA Y BONIATO BRASEADO

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



# FOIE GRAS

## MOUSSE FOIE GRAS



1kg

135g

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

135g

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).

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.



### MOUSSE DE FOIE GRAS DE PATO

1 kg

Código 08488005

Código EAN 8420252848052

Caja de 4 unidades



### BLOC DE FOIE GRAS DE PATO

1 kg

Código 08488002

Código EAN 8420252488029

Caja de 4 unidades



### MOUSSE DE FOIE GRAS DE PATO

135 g

Código 08483508

Código EAN 8420252848359

Caja de 8 unidades



### BLOC DE FOIE GRAS DE PATO

300 g

Código 08483511

Código EAN 8420252885118

Caja de 12 unidades



### BLOC DE FOIE GRAS DE PATO

135 g

Código 08483507

Código EAN 8420252483574

Caja de 8 unidades

# BLOC 30% TROZOS



1kg

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) 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.



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

1 kg

Código 08488007

Código EAN 8420252488074

Caja de 4 unidades



## FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT

500 g

Código 08483265

Código EAN 8420252482652

Caja de 10 unidades



## FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT

300 g

Código 08483523

Código EAN 8420252485233

Caja de 12 unidades

## MUSLOS DE PATO



### 10 MUSLOS DE PATO CONFITADOS

Lata EXTRA 3.825 Kg  
Ecurrido 1.950Kg  
Código 08481001  
Código EAN 8420252481013  
Caja de 3 unidades



### 12 MUSLOS DE PATO CONFITADOS

Lata 3.825 Kg  
Ecurrido 1.950 Kg  
Código 08486001  
Código EAN 8420252486018  
Caja de 3 unidades



### 4-5 MUSLOS DE PATO CONFITADOS

Lata 1.35 Kg  
Ecurrido 0.689 Kg  
Código 08485001  
Código EAN 8420252848519  
Caja de 6 unidades



### 2 MUSLOS DE PATO CONFITADOS

Lata 740 g  
Ecurrido 363 g  
Código 08482001  
Código EAN 8420252482010  
Caja de 6 unidades

## ALAS DE PATO



### 24 ALAS DE PATO CONFITADAS

Lata 3.825 kg  
Ecurrido 1.950 kg  
Código 08486002  
Código EAN 8420252486025  
Caja de 3 unidades



### 4-6 ALAS DE PATO CONFITADAS

Lata 760 g  
Ecurrido 388 g  
Código 08484002  
Código EAN 8420252485028  
Caja de 6 unidades



### 8-9 ALAS DE PATO CONFITADAS

Lata 1.35 Kg  
Ecurrido 0.689 Kg  
Código 08485002  
Código EAN 8420252848526  
Caja de 6 unidades

## OTROS PRODUCTOS DEL PATO



### CARNE DE PATO

760 g  
Código 08483521  
Código EAN 8420252485219  
Caja de 6 unidades



### GRASA DE PATO

380 g  
Código 08483522  
Código EAN 8420252485226  
Caja de 12 unidades



### MOLLEJAS DE PATO

380 g  
Código 08483520  
Código EAN 8420252483505  
Caja de 8 unidades

# NOVEDADES



## BLOC DE FOIE GRAS DE PATO 40 g

Refrigerado  
Código 08487006  
Código EAN 8420252487060  
Caja de 8 unidades



## RAVIOLIS DE FOIE GRAS DE PATO 400 g

Congelado  
Código 08489000  
Código EAN 8420252848908  
Caja de 4 unidades



**grupo lópez pardo**

DISTRIBUIDOR EN ZONA



**952 50 35 88**

**ventas@lopezpardo.com**

**lopezpardo.com**

**C/ZURBARÁN 3. 29700 VÉLEZ-MÁLAGA**