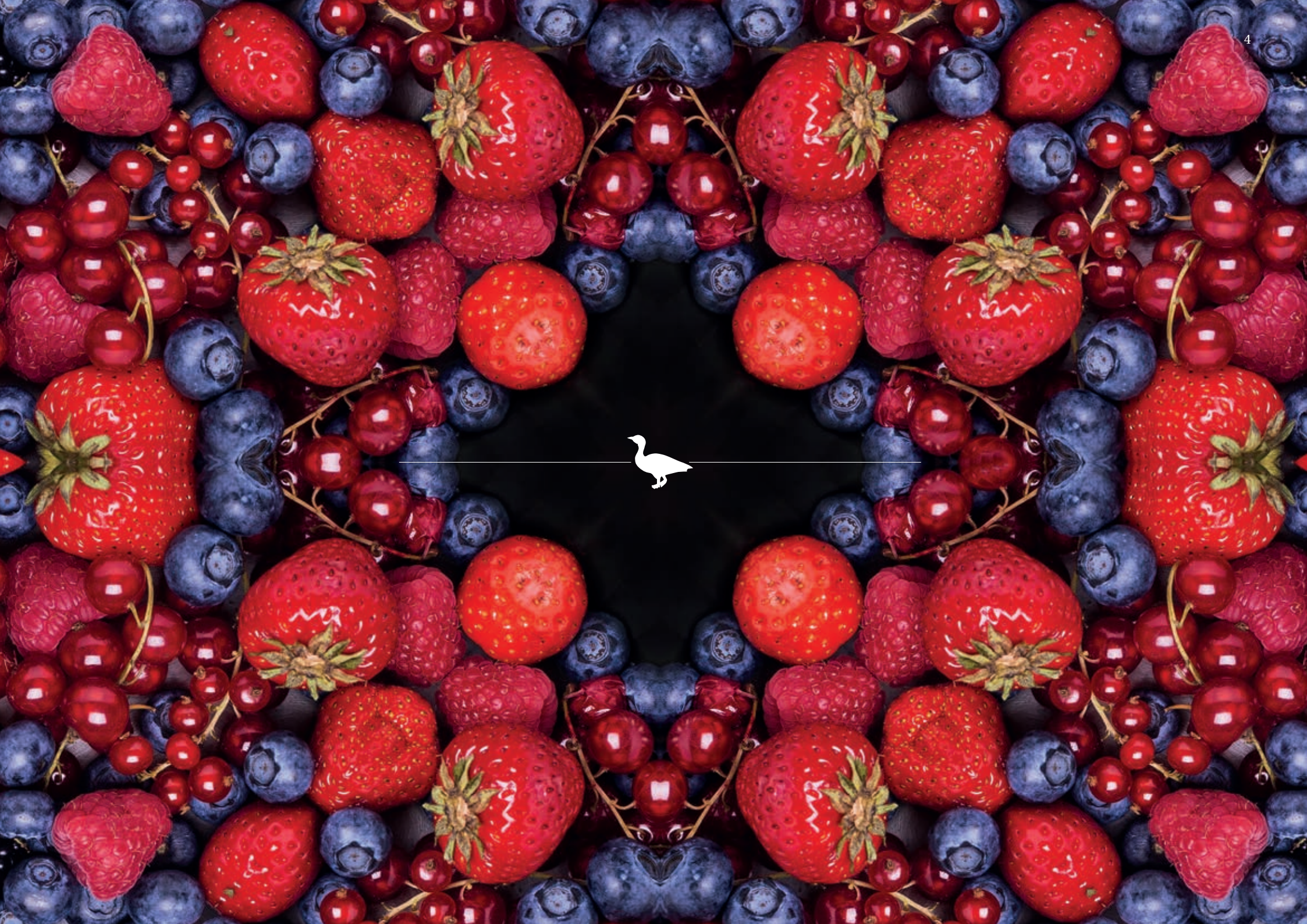




MALVASIA



————— *Emociónáte* —————





Canard, S.A. es una empresa dedicada a la fabricación de alimentos que satisfagan las más altas exigencias del consumidor, y que está especializada en los productos del pato de foie gras.

Canard, S.A. is a company dedicated to producing foods which satisfy high customer demands, specialising in duck foie gras products.

CASTILLA Y LEÓN

Tierra de Sabor es un signo distintivo protegido con una marca de garantía, que permite identificar en el mercado productos agroalimentarios de calidad diferenciada. Alimentos de excelencia producidos, elaborados y/o transformados en la Comunidad de Castilla y León que cumplen con los requisitos y condiciones exigidos en el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía Tierra de Sabor

Tierra de Sabor is a distinctive label protected as a quality assured mark that identifies differentiated quality food products in the market. They are foods of excellence produced, prepared and / or processed in the region of Castilla y León that meet the requirements and conditions required by the Rules of Tierra de Sabor quality assured mark.

DÓNDE

Las instalaciones están en Abejar, una localidad de la provincia de Soria, dentro de la zona de Pinares de Urbión. Se trata de una zona de gran riqueza natural y gastronómica. En los bosques, la recolección de trufas y de hongos forma parte de nuestra tradición.

La empresa se creó en 1.989, y en 2006 se inauguraron sus actuales instalaciones: junto al aula de cocina, el laboratorio y las oficinas, 3.500 m2 albergan matadero, sala de despiece y fábrica.

El compromiso de la empresa con su entorno natural se materializa en una gestión completa de sus residuos: disponer de su propia planta de depuración de aguas es un buen ejemplo.

WHERE

The premises are in Abejar, a town in the province of Soria, situated in the Pinares de Urbión area. This particular spot is known for its great natural resources and gastronomy. Harvesting truffles and mushrooms in the forests is part of our tradition.

The company was created in 1989 and in 2006 the current facilities were opened. These include the kitchen, the laboratory and offices, as well as a 3,500 m2 area which consists of the abattoir, quartering room and factory. The company's commitment to its natural environment is carried out through the complete management of its waste products: the fact that it has its own water purification plant is a good example of this.





Controlamos todo el proceso. Creemos que es la mejor manera de garantizar un Foie Gras de alta calidad.

Our company controls the entire process. We believe is the best way to guarantee a high quality Foie Gras.

El clima de Pinares de Urbión es muy adecuado para la cría de patos de foie gras a lo largo de todo el año. El disponer del control total sobre esta producción, realizada según criterios tradicionales (alimentación con maíz, estancia en parques al aire libre, etc.), nos permite obtener la mejor materia prima posible para la fabricación de nuestros productos.

The climate of Pinares de Urbión is particularly suitable for rearing foie gras ducks all year round. The fact that we have total control over production, which is carried out following traditional methods (feeding with corn, open air holdings, etc), means that we obtain the best raw material possible for manufacturing our products.

Malvasía trabaja para que sus productos sean reconocidos como especiales. El saber hacer adquirido durante años, y disponer de los mejores medios tecnológicos, permite satisfacer los requisitos del más experto jefe de cocina o agrandar al consumidor que acude a su tienda de confianza.

Malvasía works hard so that its products are recognised as being select. This knowledge has been acquired over the years, and through the use of the best technology, it satisfies the most expert of chefs, as well as pleasing consumers in their trusted shops.



ULTRACONGELADOS
DEEP FROZEN PRODUCTS



FOIE GRAS

Foie Gras Crudo

Foie Gras Crudo en Escalopes

Foie Gras Bodega



ULTRACONGELADOS
DEEP FROZEN PRODUCTS



FOIE GRAS

Foie Gras Crudo / Raw Foie Gras

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	PESO UNIDAD APROXIMADO APPROX. WEIGHT PER UNIT	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD EXPIRY DATE
110020	1. Foie Gras Crudo Extra / Extra Raw Foie Gras	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	550 / 680 g	6	1 año / 1 year
110021	2. Foie Gras Crudo Desvenado / Raw Foie Gras without veins	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	450 / 600 g	6	1 año / 1 year

Foie Gras Crudo en Escalopes / Sliced Raw Foie Gras

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	PESO UNIDAD APROXIMADO APPROX. WEIGHT PER UNIT	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD EXPIRY DATE
110022	3. Foie Gras: 10 escalopes 40 / 60 g / Sliced raw Foie Gras	Bolsa al vacío con cierre multiapertura / Multiopening vacuum-packed bag	500 g	6	1 año / 1 year
110025	4. Foie Gras: 14 escalopes 25 / 40 g / Sliced raw Foie Gras	Bolsa al vacío con cierre multiapertura / Multiopening vacuum-packed bag	500 g	6	1 año / 1 year
110040	5. Foie Gras: 4 escalopes 25 / 40 g, 130 g / Sliced raw Foie Gras	Barqueta / Tub		4	1 año / 1 year

Foie Gras Bodega / Cellar Foie Gras



CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
110041	6. Foie Gras Bodega 400 g aprox.	Papel de aluminio + Bolsa al vacío Aluminium foil + Vacuum packed	Curado a la sal / Curated with salt	-	4	1 año / 1 year
110043	7. Foie Gras Bodega 60 g	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	Curado a la sal / Curated with salt	-	20	1 año / 1 year

Foie Gras Entero / Whole Foie Gras



CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
110048	8. Terrina de Foie Gras Entero Mi Cuit 440 g.	Barqueta termosellada / Thermosealed terrine	Trozo / Piece	-	8	1 año / 1 year

Conservar a temperatura inferior a -18 °C / Store at a temperature lower than -18°C



CARNES

Magret

Solomillos

Muslos



ULTRACONGELADOS
DEEP FROZEN PRODUCTS



CARNES / MEATS

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	Nº PIEZAS POR UNIDAD NO. OF PIECES PER UNIT	PESO UNIDAD APROXIMADO APPROX. WEIGHT PER UNIT	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD EXPIRY DATE
110024	1. Magret / <i>Raw Fattened Duck Breast</i>	Bolsa al vacío / <i>Vacuum-packed bag</i>	1	325 / 425 g	12	1 año y medio / <i>1 year and a half</i>
110057	2. Solomillos de Pato, IQF, 1 kg <i>Raw Fattened Duck Tenderloin</i>	Bolsa al vacío / <i>Vacuum-packed bag</i>	30 aprox.	2 kg	2	2 años / <i>2 years</i>
110028	3. Muslos / <i>Raw Fattened Duck Legs</i>	Bolsa al vacío / <i>Vacuum-packed bag</i>	4	1,6 kg	4	1 año y medio / <i>1 year and a half</i>
127053	4. Placa de Confit de muslo de pato, 2 kg <i>Slab of Deboned Duck Confit</i>	Bolsa al vacío / <i>Vacuum-packed bag</i>	1	6 kg	3	1 año / <i>1 year</i>

Conservar a temperatura inferior a -18 °C / *Store at a temperature lower than -18°C*



REFRIGERADOS
REFRIGERATED PRODUCTS



FOIE GRAS

Foie Gras fresco

Foie Gras Bodega

Foie Gras Entero

Terrina

Bloc con trozos

Bloc



FOIE GRAS

Foie Gras fresco / Fresh Foie Gras

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	Nº PIEZAS POR UNIDAD NO. OF PIECES PER UNIT	PESO UNIDAD APROXIMADO APPROX. WEIGHT PER UNIT	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
110001	1. Foie Gras Fresco Extra / Extra Raw Foie Gras	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	1	600 g	15 días / 15 days

Foie Gras Bodega / Cellar Foie Gras



CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
110050	2. Foie Gras Bodega 400 g aprox.*	Papel de aluminio + Bolsa al vacío Aluminium foil + Vacuum packed	Curado a la sal / Curated with salt	-	4	45 días / days
110056	3. Foie Gras Bodega 60 g *	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	Curado a la sal / Curated with salt	10	20	30 días / days

* Sin stock. Se fabrican bajo pedido / No units in stock. They are produced on demand

Foie Gras Entero / Whole Foie Gras



CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PEF. BEST BEFORE DATE
121004	4. Mi-Cuit 500 g	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	Trozo / Piece	-	12	3 meses / 3 months
121005	5. Mi-Cuit 250 g	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	Trozo / Piece	-	20	3 meses / 3 months
121025	6. Mi-Cuit 250 g	Bolsa al vacío, estuchado / Vacuum-packed bag in decorative cardboard box	Trozo / Piece	-	8	3 meses / 3 months
121028	7. Mi-Cuit MINI 100 g	Bolsa al vacío, estuchado / Vacuum-packed bag in decorative cardboard box	Trozo / Piece	-	6	3 meses / 3 months
121007	8. Foie Gras Entero 180 g	Tarro de vidrio / Glass jar	Trozo / Piece	-	12	1 año y medio / 1 and half year
121009	9. Foie Gras Entero 65 g	Lata circular / Round can	Trozo / Piece	12	48	1 año y medio / 1 and half year

Conservar a temperatura entre 0 ° y +5 °C / Store at a temperature of between 0 ° and +5 °C



FOIE GRAS

Terrina, Bloc con Trozos y Bloc de Foie Gras

Terrine, Block with Pieces and Block of Foie Gras



CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREF. BEST BEFORE DATE
121013	10. Terrina Bloc Foie Gras con trozos 1 kg	Barqueta termosellada / <i>Thermosealed terrine</i>	50% trozos / <i>Pieces</i>	-	4	6 meses / <i>6 months</i>
121014	11. Terrina Bloc Foie Gras con trozos 440 g	Barqueta termosellada / <i>Thermosealed terrine</i>	50% trozos / <i>Pieces</i>	-	8	6 meses / <i>6 months</i>
122005	12. Bloc con Trozos 1 kg	Tubo circular / <i>Round can</i>	35% trozos / <i>Pieces</i>	-	6	1 año y medio / <i>1 and half year</i>
122001	13. Bloc con Trozos 130 g	Lata redonda abrefácil / <i>Easy-to-open round can</i>	35% trozos / <i>Pieces</i>	6	48	1 año y medio / <i>1 and half year</i>
122003	14. Bloc Trozos Trufado 130 g	Lata rectangular / <i>Rectangular can</i>	35% trozos / <i>Pieces</i> 3% trufa*/ <i>truffle</i>	6	48	1 año y medio / <i>1 and half year</i>
122016	15. Bloc 1 kg	Tubo circular / <i>Round can</i>	100% triturado / <i>minced</i>	-	6	1 año y medio / <i>1 and half year</i>
122021	16. Bloc para canapés 1 kg	4 barras en bolsa / <i>Bag containing 4 bars</i>	100% triturado / <i>minced</i>	-	6	6 meses / <i>6 months</i>
122023	17. Bloc MINI 100 g	Barra, estuchada / <i>Bar in decorative cardboard box</i>	100% triturado / <i>minced</i>	-	6	6 meses / <i>6 months</i>
122025	18. Terrina Bloc de Foie Gras 1 kg	Barqueta termosellada / <i>Thermosealed terrine</i>	100% triturado / <i>minced</i>	-	2	6 meses / <i>6 months</i>

Conservar a temperatura entre 0 ° y +5 °C / *Store at a temperature of between 0 ° and +5 °C*

* *Tuber melanosporum*



10.



11.



12.



13.



14.



15.



16.



17.



18.



FOIE

Parfait
Mousse

5°
0°
REFRIGERADOS
REFRIGERATED PRODUCTS



FOIE

Parfait de Foie

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	% FOIE GRAS % FOIE GRAS	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
123006	1. Parfait 1 kg	Tubo circular / Round can	75 %	100% triturado / minced	-	6	1 año y medio / 1 and a half year
123008	2. Parfait para canapés 1 kg	4 barras en bolsa / Bag containing 4 bars	75 %	100% triturado / minced	-	6	6 meses / 6 months
123005	3. Parfait MINI 100 g	Barra, estuchada / Bar in decorative cardboard box	75 %	100% triturado / minced	-	6	6 meses / 6 months

Mousse de Foie

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	% FOIE GRAS % FOIE GRAS	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
124005	4. Mousse 1 kg	Tubo circular / Round can	25 %	100% triturado / minced	-	6	1 año y medio / 1 and a half year
124008	5. Mousse para canapés 1 kg	4 barras en bolsa / Bag containing 4 bars	25 %	100% triturado / minced	-	6	6 meses / 6 months
124111	6. Mousse MINI 100 g	Barra, estuchada / Bar in decorative cardboard box	25 %	100% triturado / minced	-	6	6 meses / 6 months
124013	7. Mousse con Ciruelas 1 kg	Tubo circular / Round can	25 %	100% triturado / minced. 4% ciruelas pasas / prunes	-	6	1 año y medio / 1 and a half year
124017	8. Mousse Ciruelas MINI 100 g	Barra, estuchada / Bar in decorative cardboard box	25 %	100% triturado / minced. 4% ciruelas pasas / prunes	-	6	6 meses / 6 months
124021	9. Mousse con Trufa 1 kg	Tubo circular / Round can	25 %	100% triturado / minced. 3% trufa / truffle	-	6	1 año y medio / 1 and a half year
124027	10. Mousse Trufa MINI 100 g	Barra, estuchada / Bar in decorative cardboard box	25 %	100% triturado / minced. 3% trufa / truffle	-	6	6 meses / 6 months

Conservar a temperatura entre 0 ° y +5 °C / Store at a temperature of between 0 ° and +5 °C



ESPECIALIDADES

Carnes

Paté

Confit

Jamón

Pato asado con Foie



REFRIGERADOS
REFRIGERATED PRODUCTS



ESPECIALIDADES

Carnes / Meats

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	Nº PIEZAS POR UNIDAD NO. OF PIECES PER UNIT	PESO UNIDAD APROXIMADO APPROX. WEIGHT PER UNIT	CADUCIDAD EXPIRY DATE
110003	1. Magret Fresco / Raw Fattened Duck Breast	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	1	380 g	15 días / 15 days
110019	2. Solomillos Frescos 250 g / Raw Fattened Duck Tenderloins	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	10/12 aprox.	250 g	15 días / 15 days
110004	3. Muslos Frescos / Raw Fattened Duck Legs	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	4	1,6 kg	15 días / 15 days
110008	4. Alas Frescas / Raw Fattened Duck Wings	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	12	2 kg	15 días / 15 days
110009	5. Pato en canal / Fattened Duck Carcass	Envoltura de papel de aluminio / Aluminium foil wrapping	1	3,5	15 días / 15 days

Paté

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE	CARACTERÍSTICAS FEATURES
125013	6. Paté al moscatel 1 kg	Tubo circular / Round can	6	1 año y medio / 1 and a half year	100% triturado / minced Carne de pato cebado. 5% de Foie Gras. 2,5% licor moscatel. Fattened duck meat. 5% Foie Gras. 2.5% moscatel liquor.

Confit

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE	CARACTERÍSTICAS FEATURES
127004	7. Confit muslo individual Leg Confit 310g aprox	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	25	4 meses / 4 months	Muslo seleccionado y cocido lentamente en grasa de pato Selected duck leg, slowly cooked in fat
127032	8. Lingote de Confit de Muslo Thigh Confit Bar 500 g	Barqueta termosellada / Thermosealed tub	4	6 meses / 6 months	Innovadora presentación de un clásico Innovative appearance of a classic product

Conservar a temperatura entre 0 ° y +5 °C / Store at a temperature of between 0 ° and +5 °C



Jamón de Pato / Ham of Duck

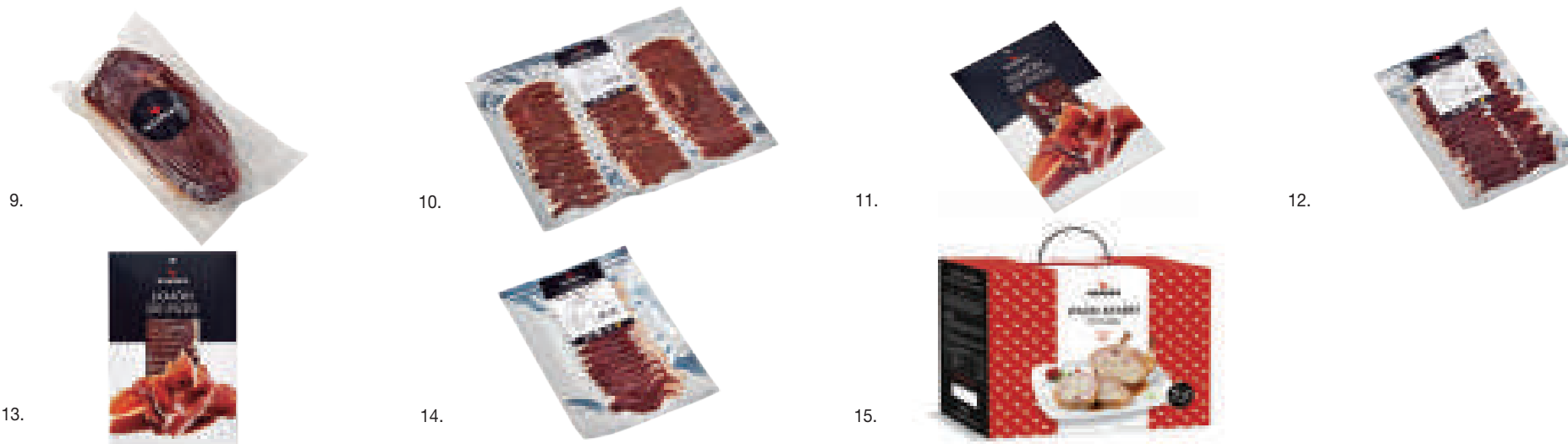
CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD EXPIRY DATE
128011	9. Jamón de Pato, pieza 280 g aprox.	Bolsa al vacío / <i>Vacuum-packed bag</i>	Magret seleccionado y curado en secadero <i>Cured duck magret</i>	-	20	6 meses / <i>6 months</i>
128014	10. Jamón de Pato 200 g	Lonchas al vacío / <i>Vacuum-packed bag containing slices</i>	Magret seleccionado, curado y loncheado <i>Sliced cured duck magret</i>	5	30	4 meses / <i>4 months</i>
128023	11. Jamón de Pato 100 g Estuchado	Lonchas al vacío con estuche <i>Vacuum-packed slices in a decorative packaging</i>	Magret seleccionado, curado y loncheado <i>Sliced cured duck magret</i>	6	48	4 meses / <i>4 months</i>
128015	12. Jamón de Pato 100 g	Lonchas al vacío / <i>Vacuum-packed bag containing slices</i>	Magret seleccionado, curado y loncheado <i>Sliced cured duck magret</i>	6	48	4 meses / <i>4 months</i>
128024	13. Jamón de Pato 50 g Estuchado	Lonchas al vacío con estuche <i>Vacuum-packed slices in a decorative packaging</i>	Magret seleccionado, curado y loncheado <i>Sliced cured duck magret</i>	12	48	4 meses / <i>4 months</i>
128016	14. Jamón de Pato 50 g	Lonchas al vacío / <i>Vacuum-packed bag containing slices</i>	Magret seleccionado, curado y loncheado <i>Sliced cured duck magret</i>	12	48	4 meses / <i>4 months</i>

Pato asado con foie, trufa y salsa al oporto / Roasted duck with foie, truffles and port sauce

🎄 Sólo disponible en Navidad / *Available only at Christmas*

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	PESO NETO WEIGHT	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD EXPIRY DATE
129022	15. Pato asado con foie, trufa y salsa al oporto <i>Roasted duck with foie, truffles and port sauce</i>	Bolsa al vacío (Pato) + Barqueta termosellada (Salsa) <i>Vacuum-packed bag (Duck) + Thermosealed tub (Sauce)</i>	2,4 kg aprox (Pato: 2kg aprox, Salsa 400g aprox) <i>2,4 kg aprox (Duck: 2kg aprox, Sauce: 400g aprox)</i>	2	3 meses <i>months</i>

Conservar a temperatura entre 0 ° y +5 °C / *Store at a temperature of between 0 ° and +5 °C*





MOUSSE DE PATO

Mousse de Pato

Mousse de Pato a la Pimienta de Jamaica

Mousse de Pato con Setas



MOUSSE DE PATO

Mousse of Duck

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD EXPIRY DATE
125022	1. Mousse de Pato, terrina 950 g <i>Mousse of Duck, terrine 950 g</i>	Barqueta termosellada <i>Thermosealed terrine</i>	2	1 año / 1 year
125032	2. Mousse de Pato a la Pimienta de Jamaica, terrina 950 g <i>Mousse of Duck with Jamaican Pepper, terrine 950 g</i>	Barqueta termosellada <i>Thermosealed terrine</i>	2	1 año / 1 year
125042	3. Mousse de Pato con Setas, terrina 950 g <i>Mousse of Duck with Mushrooms, terrine 950g</i>	Barqueta termosellada <i>Thermosealed terrine</i>	2	1 año / 1 year

Conservar a temperatura entre 0 ° y +5 °C / Store at a temperature of between 0 ° and +5 °C



CONSERVAS
PRESERVED PRODUCTS



FOIE

Foie Gras Entero

Bloc de Foie Gras

Parfait

Mousse



CONSERVAS
PRESERVED PRODUCTS



FOIE

Foie Gras Entero / Whole Foie Gras



CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
121001	1. Foie Gras Entero 130 g	Lata redonda abrefácil / Easy-to-open round can	Trozo / Piece	6	48	4 años / 4 years

Bloc de Foie Gras / Block of Foie Gras



CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
122012	2. Bloc 190 g	Lata rectangular / Rectangular can	100% triturado / 100% minced	-	30	4 años / 4 years
122013	3. Bloc 180 g	Tarro vidrio / Glass jar	100% triturado / 100% minced	-	12	4 años / 4 years
122011	4. Bloc 130 g	Lata redonda abrefácil / Easy-to-open round can	100% triturado / 100% minced	6	48	4 años / 4 years
122014	5. Bloc 125 g	Lata rectangular / Rectangular can	100% triturado / 100% minced	6	48	4 años / 4 years
122015	6. Bloc 65 g	Lata circular / Round can	100% triturado / 100% minced	12	48	4 años / 4 years

Parfait de Foie

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	% FOIE GRAS % FOIE GRAS	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
123003	7. Parfait 190 g	Lata rectangular / Rectangular can	75 %	100% triturado / 100% minced	-	30	4 años / 4 years
123001	8. Parfait 130 g	Lata redonda abrefácil / Easy-to-open round can	75 %	100% triturado / 100% minced	6	48	4 años / 4 years
123004	9. Parfait 125 g	Lata rectangular / Rectangular can	75 %	100% triturado / 100% minced	6	48	4 años / 4 years
123012	10. Parfait de Oca 130 g	Lata redonda abrefácil / Easy-to-open round can	75 %	100% triturado / 100% minced Foie Gras de Oca / Goose Foie Gras	6	48	4 años / 4 years
123011	11. Parfait de Oca 125 g	Lata rectangular / Rectangular can	75 %	100% triturado / 100% minced Foie Gras de Oca / Goose Foie Gras	6	48	4 años / 4 years

Conservar en sitio fresco y seco / Store in a cool dry place



Mousse de Foie

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	% FOIE GRAS % FOIE GRAS	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
124022	13. Mousse 200 g	Lata circular / Round can	25 %	100% triturado / 100% minced	12	48	4 años / 4 years
124003	14. Mousse 180 g	Tarro vidrio / Glass jar	25 %	100% triturado / 100% minced	-	12	4 años / 4 years
124001	15. Mousse 130 g	Lata redonda abrefácil Easy-to-open round can	25 %	100% triturado / 100% minced	6	48	4 años / 4 years
124012	16. Mousse con Ciruelas 200 g	Lata circular / Round can	25 %	100% triturado / 100% minced 4% ciruelas pasas / 4% prunes	12	48	4 años / 4 years
124015	17. Mousse con Ciruelas 130 g	Lata redonda abrefácil Easy-to-open round can	25 %	100% triturado / 100% minced 4% ciruelas pasas / 4% prunes	6	48	4 años / 4 years
124022	18. Mousse con Trufa 200 g	Lata circular / Round can	25 %	100% triturado / 100% minced 3% trufa / 3% truffle	12	48	4 años / 4 years
124025	19. Mousse con Trufa 130 g	Lata redonda abrefácil Easy-to-open round can	25 %	100% triturado / 100% minced 3% trufa / 3% truffle	6	48	4 años / 4 years

Conservar en sitio fresco y seco / Store in a cool dry place



CÓDIGO / CODE 130050 *Expositor Malvasía / Display Rack - (2 bultos/packages + expositor/Rack)*

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	% FOIE GRAS % FOIE GRAS	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
122011	Bloc 130 g	Lata redonda abrefácil Easy-to-open round can	100%	100% triturado / 100% minced	6	48	4 años / 4 years
123001	Parfait 130 g	Lata redonda abrefácil Easy-to-open round can	75 %	100% triturado / 100% minced	6	48	4 años / 4 years
124003	Mousse 180 g	Tarro vidrio / Glass jar	25 %	100% triturado / 100% minced	-	12	4 años / 4 years
124001	Mousse 130 g	Lata redonda abrefácil	25 %	100% triturado / 100% minced	6	48	4 años / 4 years
124015	Mousse con Ciruelas 130 g	Lata redonda abrefácil Easy-to-open round can	25 %	100% triturado / 100% minced 4% ciruelas pasas / 4% prunes	6	48	4 años / 4 years
124025	Mousse con Trufa 130 g	Lata redonda abrefácil Easy-to-open round can	25 %	100% triturado / 100% minced 3% trufa / 3% truffle	6	48	4 años / 4 years
125014	Paté al Moscatel 130 g	Lata circular abrefácil Easy-to-open round can	5 %	100% triturado. Carne de pato cebado. / 100% minced. Fattened duck meat, 2,5% licor moscatel / 2,5% moscatel liquor	6	48	4 años / 4 years
127010	Confit Muslo 2 u.	Lata circular / Round can	-	Muslos seleccionados y cocidos lentamente en grasa de pato Selected duck legs, slowly cooked in fat	-	6	4 años / 4 years



ESPECIALIDADES

Paté

Confit

Grasa



CONSERVAS
PRESERVED PRODUCTS



ESPECIALIDADES

Paté

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. CAJA UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
125014	1. Paté al Moscatel 130 g	Lata circular abrefácil Easy-to-open round can	100% triturado. Carne de pato cebado. 5% de Foie Gras, 2,5% licor moscatel 100% minced. Fattened duck meat. 5% Foie Gras. 2.5% moscatel liquor	6	48	4 años / 4 years

Confit

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	PESO NETO/ESCURRIDO NET/DRAINED WEIGHT	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
127001	2. Confit Muslo 10 u.	Latón circular / Round can	Muslos seleccionados y cocidos lentamente en grasa de pato Selected duck legs, slowly cooked in fat	4,0 / 2,1 kg	4	4 años / 4 years
127002	3. Confit Muslo 5 u.	Lata circular / Round can	Muslos seleccionados y cocidos lentamente en grasa de pato Selected duck legs, slowly cooked in fat	1,9 / 1,0 kg	8	4 años / 4 years
127010	4. Confit Muslo 2 u.	Lata circular / Round can	Muslos seleccionados y cocidos lentamente en grasa de pato Selected duck legs, slowly cooked in fat	800 / 400 g	6	4 años / 4 years
127005	5. Confit Muslo Catering 12 u.	Lata circular / Round can	Muslos seleccionados y cocidos lentamente en grasa de pato Selected duck legs, slowly cooked in fat	3,9 / 2,0 kg	4	4 años / 4 years
127011	6. Confit Alas 25 u.	Latón circular / Round can	Alas seleccionadas y cocidas lentamente en grasa de pato Selected duck wings, slowly cooked in fat	3,8 / 2,1 kg	4	4 años / 4 years
127012	7. Confit Alas 7 u.	Lata circular / Round can	Alas seleccionadas y cocidas lentamente en grasa de pato Selected duck wings, slowly cooked in fat	1,1 kg / 650 g	6	4 años / 4 years
127015	8. Confit Alitas 10 u.	Lata circular / Round can	Alas seleccionadas y cocidas lentamente en grasa de pato Selected duck wings, slowly cooked in fat	1,3 kg / 720 g	6	4 años / 4 years
127016	9. Confit Alitas 35 u.	Lata circular / Round can	Alas seleccionadas y cocidas lentamente en grasa de pato Selected duck wings, slowly cooked in fat	4 kg / 2,5 kg	4	4 años / 4 years
127022	10. Confit Mollejas 1,4 kg	Lata circular / Round can	Mollejas seleccionadas y cocidas lentamente en grasa de pato Selected duck gizzards, slowly cooked in fat	1,4 / 1,1 kg	6	4 años / 4 years
127021	11. Confit Mollejas 320 g	Lata circular / Round can	Mollejas seleccionadas y cocidas lentamente en grasa de pato Selected duck gizzards, slowly cooked in fat	320 / 200 g	12	4 años / 4 years
127031	12. Desmigado de Confit	Tubo circular / Round can	Combinación de las mejores carnes confitadas de pato Good mix of the best duck confit	1,0 kg	6	4 años / 4 years

Grasa / Melted fat

Conservar en sitio fresco y seco / Store in a cool dry place

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
127042	13. Grasa de Pato 650 g	Lata circular / Round can	Ideal para cocinar / High quality duck fat. Ideal for cooking	6	4 años / 4 years



REGALOS
GIFTS





ESTRELLAS Y SELECCIÓN



CÓDIGO / CODE 130011 *Una* *

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Foie Gras Entero, lata 65 g	5
Bloc de Foie Gras, lata 125 g	
Parfait de Foie, lata 190 g	
Mousse de Foie, tarro 180 g	
Mousse de Foie con Ciruelas, lata 200 g	
Jamón de Pato, loncheado 50 g	

Conservación / Storage Conditions 0 / +5°



CÓDIGO / CODE 130010 *Selección*

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Bloc de Foie Gras, lata 65 g	5
Parfait de Foie, lata 190 g	
Parfait de Foie de Oca, lata 125 g	
Mousse de Foie, tarro 180 g	
Mousse de Foie con Ciruelas, lata 200 g	

Conservación / Storage Conditions fresco y seco / cool dry



CÓDIGO / CODE 130012 *Dos* **

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Foie Gras Entero, tarro 180 g	5
Bloc de Foie Gras, lata 65 g	
Parfait de Foie, lata 190 g	
Parfait de Foie de Oca, lata 125 g	
Mousse de Foie, lata 200 g	
Jamón de Pato, loncheado 50 g	

Conservación / Storage Conditions 0 / +5°





MINI



CÓDIGO / CODE 130025 *Lote Premium*

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Foie Gras Entero, tarro 180 g	5
Bloc de Foie Gras, tarro 180 g	
Mousse de Foie, tarro 180 g	

Conservación / Storage Conditions 0 / +5°



CÓDIGO / CODE 130026 *Lote Mi-Cuit + Bloc*

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Foie Gras Entero Mi-Cuit 250 g	5
Bloc de Foie Gras, lata 190 g	

Conservación / Storage Conditions 0 / +5°



CÓDIGO / CODE 130027 *Lote 3 Foies*

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Bloc de Foie Gras, lata de 65 g	5
Parfait de Foie, lata de 125 g	
Mousse de Foie, lata 200 g	

Conservación / Storage Conditions fresco y seco / cool dry



CÓDIGO / CODE 130028 *Lote 3 Mousses*

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Mousse de Foie, lata 200 g	5
Mousse de Foie con ciruelas, lata 200 g	
Mousse de Foie con trufa, lata 200 g	

Conservación / Storage Conditions fresco y seco / cool dry



CÓDIGO / CODE 130016 *Lote Malvasía Sauvignon*

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Sauvignon blanc dulce ecologico D.O. Rueda	5
Bloc de Foie Gras, 130 g	
Parfait de Foie, 130 g	
Mousse de Foie con Trufa, 130 g	

Conservación / Storage Conditions fresco y seco / cool dry



CÓDIGO / CODE 130029 *Lote 3 Foies abrefácil 130 g*

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Bloc de Foie Gras 130 g	5
Parfait de Foie 130 g	
Mousse de Foie con Trufa 130 g	

Conservación / Storage Conditions fresco y seco / cool dry



CÓDIGO / CODE 130030 *Lote 3 Mousses abrefácil 130 g*

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Mousse de Foie 130 g	5
Mousse de Foie con Ciruelas 130 g	
Mousse de Foie con Trufa 130 g	

Conservación / Storage Conditions fresco y seco / cool dry



CÓDIGO / CODE 130040 *Lote 3 Foies Mini 100 g*

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Bloc de Foie Gras Mini 100 g	2
Parfait de Foie Mini 100 g	
Mousse de Foie con Trufa Mini 100 g	

Conservación / Storage Condition 0/+5°



MALVASIA



MALVASIA
BLOC
de Foie Gras de Pato

MALVASIA
FOIE GRAS
Entero de Pato

MALVASIA
MOUSSE
de Foie de Pato

VIDEORECETAS
VIDEO-RECIPES



VIDEORECETAS

Videos de recetas realizadas con productos Malvasía, en www.malvasia.com.es o capturando el código BIDI que aparece debajo.

VIDEORECIPES

To watch several video-recipes made with Malvasía products, visit www.malvasia.com.es or capture the BIDI code below.



Videorecetas



Malvasía



















CANARD, S.A.

Polígono de La Solanilla
42146 Abejar (Soria) España
T +34 975 37 33 29
malvasia.com

