



EL EXQUISITO MUNDO DEL PATO



FOIE Y EXQUISITECES



Foie Fresco

Hígado de pato "fresco" de máxima calidad. Según presentación de producto clasificamos en 3 opciones: SUPREME, RESTAURACION y BODEGA.



Foie Mi-cuit Loba

Hígado de Foie cocinado al vacío a partir de un lobulo entero desvenado y salpimentado.



Foie Mi-cuit Entier

100% hígado desvenado y cocido a baja temperatura para alterar lo mínimo el sabor del producto.



Foie Torchon

100% Hígado curado en sal gruesa. Ideal para comer en frío, carpaccio, virutas o para rellenos.



Pate canape de Foie

Emulsión de Foie (triturado) cocido a baja temperatura para conservar sabor. Ideal cocoteles por tipo de corte.



Galantina foie

"Butifarra" embutida con trozos de foie, carne y trompeta de la muerte. Ideal para servir en frío, compartir en mesa y cocktail.

**EL FOIE, UN PLACER MILENARIO
UTILIZANDO PROCESO A LA MANERA
TRADICIONAL, ALIMENTADO CON MAIZ
ESPECIAL TRATADO Y DANDOLE LOS MAYORES
CUIDADADOS, OBTENEMOS ESTE PRECIADA
JOYA DE LA GASTRONOMIA QUE SE REMONTA
A EGIPCIOS, GRIEGOS Y ROMANOS, Y QUE SIGUE
ENNOBLECIENDO NUESTRA MESA"**



Productos envasados

Nuestros mejores Bloc de foie y pates envasados en diferentes formatos y medidas para disfrutar del consumo también en casa.

CARNE FRESCA Y CONFIT



Magret fresco

Deliciosa y jugosa carne adecuada no sólo para plancha o horno, sino para muchas otras posibilidades como Steak Tartare, Carpaccio, hamburguesas etc. ...



Redondo magret fresco

Magret envuelto en sí mismo en forma de redondo, ideal para cocinar al horno y mantener todo el aroma y delicadeza de esta carne



Hamburguesa de magret rellena de foie

Hamburguesa "gourmet" con 145 gr de carne fresca (magret) relleno con 25 gr de Foie mi-cuit de primera calidad. (no se derrite en cocción)



Confit desmigado

Desmigado de confit nuestra propia elaboración por lo que no contiene grasa. Ideal para rellenos o ensaladas

REFINADAS CARNES PARA EL MEJOR PALADAR

LA CRÍA DE LA RAZA "MULARD"
NOS PERMITE OBTENER REFINADAS
CARNES COMO NUESTRO MAGRET Y
CONFIT, DE LAS QUE TAMBIÉN SE
ELABORAN SUCULENTAS PROPUESTAS DIGNAS
DEL PALADAR MÁS EXIGENTE



Redondo Foigret

Redondo de magret relleno con un bloc de Foie, para servir en finas lonchas, correr frío o sellado leve de plancha



Confit de pato y confit deshuesado

Muslo confitado en su propia grasa. Envasamos al vacío para mantener todo el sabor y la mejor calidad. Deshuesado para quien desea refinar este sabroso momento.



Albóndigas de magret y confit

Sugereintes albóndigas elaboradas con la fusión del magret y confit. Manzana, mantequilla, huevo, azúcar, sal y pimienta

ELABORADOS Y APERITIVOS



Bombón de foie crocanti

Deliciosos bombones de foie con oporto, sal y pimienta, cubiertos de almendra y servidos con soporte cápsula de papel para facilitar degustación en cocktail



Bombón de foie pistacho

Deliciosos bombones de foie con oporto, sal y pimienta, cubiertos de pistacho y servidos con soporte capsula de papel para facilitar degustación en cocktail



Jamón de pato

Magret curado, sazonado con sal y pimienta y secado a través de proceso artesanal, lo que mantiene el sabor y textura adecuada



Canelones rellenos de confit

Pasta de canelón fresca rellena de una deliciosa fusión de magret, foie, Oporto sal y pimienta.



Raviolis rellenos de foie

Pasta de huevo fresca rellena de pate de foie (foie y carne), oporto sal y pimienta



Croquetas rellenas de confit

Sabrosas croquetas elaboradas con cebolla, leche, grasa de pato, harina, sal, pimienta huevo y nuez moscada. Ideal cocktail



Helado de foie

Original helado basado en Foie. Ideal para acompañamiento de platos fríos o de verano que desea contraste con todo el aroma del Foie

UN MUNDO DELICATESSEN

CON LA ESENCIA DE NUESTRO FOIE,
REFINADAS CARNES Y EXCLUSIVAS PARTES

DEL PATO, ELABORAMOS

ORIGINALES PROPUESTAS DELICATESSEN

PARA DISFRUTAR EN

DIFERENTES MOMENTOS GASTRONÓMICOS

En Masia Can Manent mantenemos el compromiso del primer día, seguir ofreciendo a nuestros clientes el mejor producto de Foie y derivados del pato, buscando satisfacer al cliente más exigente, seducir el paladar del consumidor, y sorprender con nuevas propuestas que permitan vivir la sabrosa experiencia de disfrutar del exquisito mundo del pato

CREDENCIALES

La base de una buena alimentación es un producto bueno y cuidado, con respeto a la calidad, haciendo de cada proceso de elaboración un paso más hacia la excelencia. En Masia Can Manent elaboramos productos de la más alta calidad y prestigio con la intención de satisfacer al más exigente de los clientes

GARANTÍA



- ▲ Proceso totalmente artesanal, exigimos todos los cuidados en la elaboración para alcanzar un producto excelente
- ▲ Nuestros canetons son exclusivamente patos Mulard macho, nacidos bajo máximos cuidados y de origen 100% francés
- ▲ Nuestros productos de Foie han recibido prestigiosos premios y alcanzado un notable reconocimiento en el sector, nos permite servir a los establecimientos de mayor calidad

CALIDAD



- Nuestro principal compromiso, y lo que marca la diferencia de nuestros productos es el mimo y el detalle en cada proceso, cuidando la elaboración para que cada proceso sea único
- Alimentamos sólo con un maíz en grano, lo que asegura la mejor calidad de nuestro Foie y carnes
- Todo el proceso, desde el embocado hasta el sacrificio se realiza íntegramente en nuestra granja, lo que garantiza único origen y mejor control de calidad



OBRADOR Y OFICINAS

Tlf 93 844 89 52

Josep M. Segarra, 5

08187 STA EULÀLIA DE RONÇANA

(Barcelona)