



MALVASIA



**El espectáculo está
a punto de comenzar.**

The show is about to begin.





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.



Spain



ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification





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.





FOIE GRAS

Foie Gras Crudo

Foie Gras Crudo en Escalopes



ULTRACONGELADOS
DEEP FROZEN PRODUCTS



FOIE GRAS

Foie Gras Crudo

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

Foie Gras Crudo en Escalopes

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	PESO UNIDAD APROXIMADO APPROX. WEIGHT PER UNIT	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD EXPIRY DATE
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
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
5. Foie Gras: 4 escalopes 25/40 g 130 g / Sliced raw Foie Gras	Barqueta / Tub		4	1 año / 1 year

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



1.



2.



3.



4.



5.

CARNES

Magret

Solomillos

Muslos



ULTRACONGELADOS
DEEP FROZEN PRODUCTS



CARNES / MEATS

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
1. Magret / Raw Fattened Duck Breast	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	1	350 / 400 g	6	1 año y medio / 1 year and a half
2. Solomillos / Raw Fattened Duck Tenderloin	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	30 aprox.	1 kg	5	1 año y medio / 1 year and a half
3. Muslos / Raw Fattened Duck Legs	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	4	1,6 kg	4	1 año y medio / 1 year and a half

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



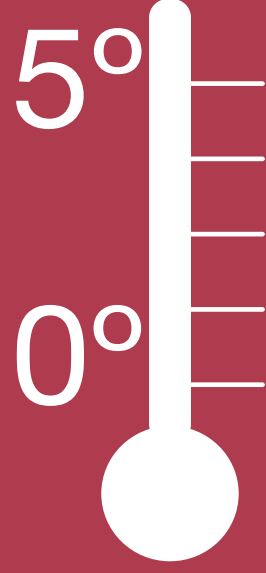
1.



2.



3.



FOIE GRAS

Foie Gras fresco

Foie Gras entero

Terrina

Bloc con trozos

Bloc



FOIE GRAS

Foie Gras fresco / Fresh Foie Gras

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

Foie Gras Entero / Whole Foie Gras

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	% FOIE GRAS % FOIE GRAS	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD / CONSUMO PREF. EXPIRY DATE / BEST BEFORE DATE
2. Mi-Cuit 500 g	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	98 %	Trozo / Piece	-	12	3 meses / 3 months
3. Mi-Cuit 250 g	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	98 %	Trozo / Piece	-	20	3 meses / 3 months
4. Mi-Cuit 250 g	Bolsa al vacío, estuchado / Vacuum-packed bag in decorative cardboard box	98 %	Trozo / Piece	-	8	3 meses / 3 months
5. Mi-Cuit 50 g	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	98 %	Trozo / Piece	10	20	2 meses / 2 months
6. Foie Gras entero 180 g	Tarro de vidrio / Glass jar	98 %	Trozo / Piece	-	12	1 año y medio / 1 and half year
7. Foie Gras entero 65 g	Lata circular / Round can	98 %	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

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD / CONSUMO PREF. EXPIRY DATE / BEST BEFORE DATE
8. Terrina Mi-Cuit 1 kg Barqueta	Barqueta termosellada / <i>Thermosealed terrine</i>	Trozos de lóbulos / <i>Pieces of lobes</i>	-	4	6 meses / 6 months
9. Terrina Mi-Cuit 440 g Barqueta	Barqueta termosellada / <i>Thermosealed terrine</i>	Trozos de lóbulos / <i>Pieces of lobes</i>	-	8	6 meses / 6 months
10. Terrina Mi-Cuit 1 kg aprox.	Bolsa al vacío / <i>Vacuum-packed bag</i>	Trozos de lóbulos / <i>Pieces of lobes</i>	-	7	2 meses / 2 months
11. Bloc con Trozos 1 kg	Tubo circular / <i>Round can</i>	35% trozos / <i>Pieces</i>	-	6	1 año y medio / 1 and half year
12. 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 / 1 and half year
13. 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 / 1 and half year
14. Bloc 1 kg	Tubo circular / <i>Round can</i>	100% triturado / <i>minced</i>	-	6	1 año y medio / 1 and half year
15. Bloc 50 g	Bolsa al vacío / <i>Vacuum-packed bag</i>	100% triturado / <i>minced</i>	10	20	3 meses / 3 months

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

* *Tuber melanosporum*



8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.



15.



FOIE

Parfait

Mousse

Foie para canapés



REFRIGERADOS
REFRIGERATED PRODUCTS



FOIE

Parfait y Mousse de Foie

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	% FOIE GRAS % FOIE GRAS	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
1. Parfait 1 kg	Tubo circular / Round can	75 %	100% triturado / minced	-	6	1 año y medio / 1 and a half year
2. Parfait 50 g	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	75 %	100% triturado / minced	10	20	3 meses / 3 months
3. Mousse 1 kg	Tubo circular / Round can	25 %	100% triturado / minced	-	6	1 año y medio / 1 and a half year
4. Mousse 50 g	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	25 %	100% triturado / minced	10	20	3 meses / 3 months
5. 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
6. Mousse con Ciruelas 50 g	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	25 %	100% triturado / minced. 4% ciruelas pasas / prunes	10	20	3 meses / 3 months
7. 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
8. Mousse con Trufa 50 g	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	25 %	100% triturado / minced. 3% trufa / truffle	10	20	3 meses / 3 months

Foie para canapés / Foie for appetizers

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	% FOIE GRAS % FOIE GRAS	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	CADUCIDAD EXPIRY DATE
9. Mousse de Foie para canapés 1 kg	4 Barras en bolsa / Bag containing 4 bars	25 %	100% triturado / minced	6	6 meses / 6 months
10. Mousse de Foie para canapés 250 g	Barra / Bar	25 %	100% triturado / minced	4	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

Magret BBQ

Pato asado con Foie



REFRIGERADOS
REFRIGERATED PRODUCTS



ESPECIALIDADES

Carnes / Meats

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	Nº PIEZAS POR UNIDAD NO. OF PIECES PER UNIT	PESO UNIDAD APROXIMADO APPROX. WEIGHT PER UNIT	CADUCIDAD EXPIRY DATE
1. Magret Fresco / Raw Fattened Duck Breast	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	1	380 g	15 días / 15 days
2. Solomillos Frescos / Raw Fattened Duck Tenderloin	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	30 aprox.	1 kg	15 días / 15 days
3. Muslos Frescos / Raw Fattened Duck Legs	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	4	1,6 kg	15 días / 15 days
4. Alas Frescas / Raw Fattened Duck Wing	Bolsa al vacío / Vacuum-packed bag	12	2 kg	15 días / 15 days
5. Pato en canal / Fattened Duck Carcass	Envoltura de papel de aluminio / Aluminium foil wrapping	1	3,5	15 días / 15 days

Paté

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE	CARACTERÍSTICAS FEATURES
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

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE	CARACTERÍSTICAS FEATURES
7. Confit muslo individual Leg Confit	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
8. Lingote de Confit de Muslo Leg 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 y Magret Barbacoa / Ham of Duck and Magret BBQ style

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD EXPIRY DATE
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 / 6 months
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 / 4 months
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 / 4 months
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 / 4 months
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 / 4 months
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 / 4 months
15. Magret especial Barbacoa, pieza 300 g aprox.	Bolsa al vacío / <i>Vacuum-packed bag</i>	Magret seleccionado, oreado y ahumado <i>Selected, dried and smoked duck magret</i>		20	4 meses / 4 months

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

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	PESO NETO WEIGHT	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD EXPIRY DATE
16. 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 months

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



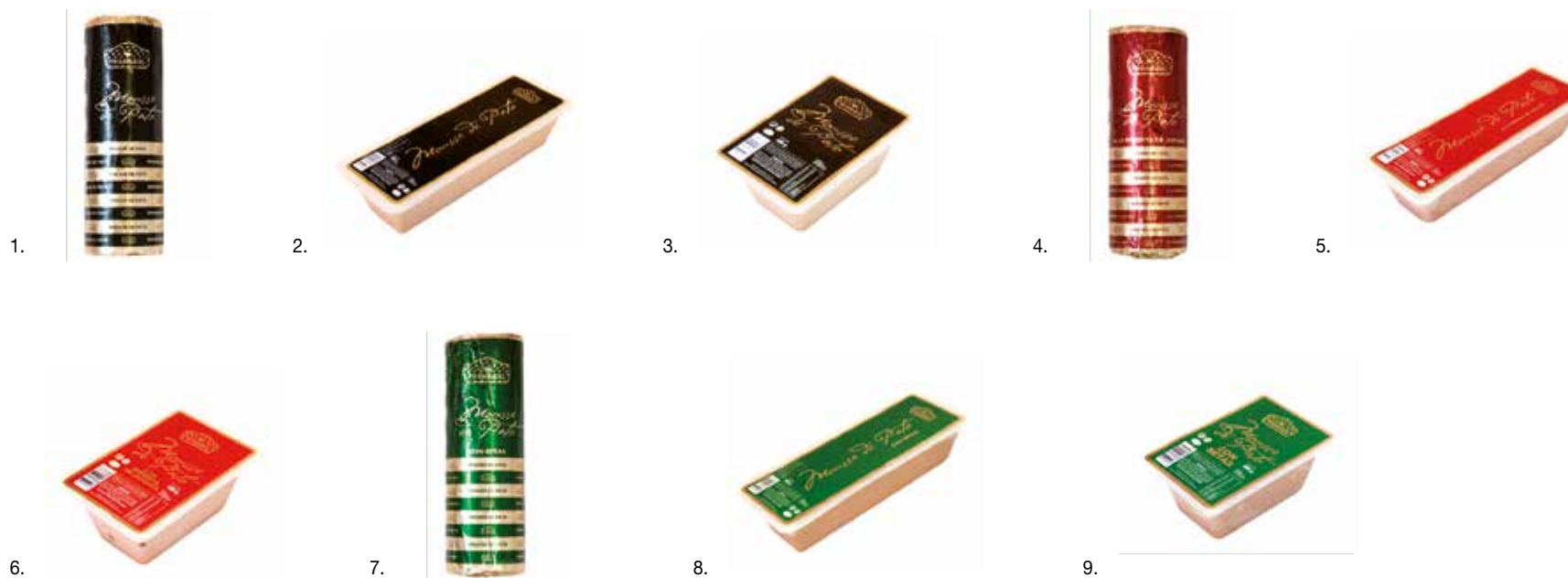
MOUSSE DE PATO

Mousse of Duck

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	UN. CAJA UT. BOX	CADUCIDAD EXPIRY DATE
1. Mousse de Pato, rulo 1 kg / <i>Mousse of Duck, cylindrical wrapping 1 kg</i>	Papel de aluminio + Bolsa al vacío <i>Aluminium foil + vacuum-packed in plastic bag</i>	2	4 meses / 4 months
2. Mousse de Pato, barqueta 950 g / <i>Mousse of Duck, terrine 950 g *</i>	Barqueta termosellada / <i>Thermosealed terrine</i>	4	6 meses / 6 months
3. Mousse de Pato, barqueta 400 g / <i>Mousse of Duck, terrine 400 g *</i>	Barqueta termosellada / <i>Thermosealed terrine</i>	8	6 meses / 6 months
4. Mousse de Pato a la Pimienta de Jamaica, rulo 1 kg <i>Mousse of Duck with Jamaican pepper, cylindrical wrapping 1 kg</i>	Papel de aluminio + Bolsa al vacío <i>Aluminium foil + vacuum-packed in plastic bag</i>	2	4 meses / 4 months
5. Mousse de Pato a la Pimienta de Jamaica, barqueta 950 g * <i>Mousse of Duck with Jamaican pepper, terrine 950 g *</i>	Barqueta termosellada / <i>Thermosealed terrine</i>	4	6 meses / 6 months
6. Mousse de Pato a la Pimienta de Jamaica, barqueta 400 g * <i>Mousse of Duck with Jamaican pepper, terrine 400 g *</i>	Barqueta termosellada / <i>Thermosealed terrine</i>	8	6 meses / 6 months
7. Mousse de Pato con Setas, rulo 1 kg <i>Mousse of Duck with mushrooms, cylindrical wrapping 1 kg</i>	Papel de aluminio + Bolsa al vacío <i>Aluminium foil + vacuum-packed in plastic bag</i>	2	4 meses / 4 months
8. Mousse de Pato con Setas, barqueta 950 g * <i>Mousse of Duck with mushrooms, terrine 950 g *</i>	Barqueta termosellada / <i>Thermosealed terrine</i>	4	6 meses / 6 months
9. Mousse de Pato con Setas, barqueta 400 g * <i>Mousse of Duck with mushrooms, terrine 400 g *</i>	Barqueta termosellada / <i>Thermosealed terrine</i>	8	6 meses / 6 months

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

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





FOIE

Foie Gras Entero

Bloc de Foie Gras

Parfait

Mousse



CONSERVAS
PRESERVED PRODUCTS



FOIE

Foie Gras Entero / Whole Foie Gras

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	% FOIE GRAS % FOIE GRAS	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
1. Foie Gras Entero 130 g	Lata redonda abrefácil / Easy-to-open round can	98%	Trozo / Piece	6	48	4 años / 4 years

Bloc de Foie Gras / Block of Foie Gras

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

Parfait de Foie

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	% FOIE GRAS % FOIE GRAS	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
7. Parfait 200 g	Lata circular / Round can	75 %	100% triturado / 100% minced	12	48	4 años / 4 years
8. Parfait 190 g	Lata rectangular / Rectangular can	75 %	100% triturado / 100% minced	-	30	4 años / 4 years
9. Parfait 130 g	Lata redonda abrefácil / Easy-to-open round can	75 %	100% triturado / 100% minced	6	48	4 años / 4 years
10. Parfait 125 g	Lata rectangular / Rectangular can	75 %	100% triturado / 100% minced	6	48	4 años / 4 years
11. 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
12. 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

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	% FOIE GRAS % FOIE GRAS	CARACTERÍSTICAS FEATURES	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
13. Mousse 200 g	Lata circular / Round can	25 %	100% triturado / 100% minced	12	48	4 años / 4 years
14. Mousse 180 g	Tarro vidrio / Glass jar	25 %	100% triturado / 100% minced	-	12	4 años / 4 years
15. Mousse 130 g	Lata redonda abrefácil Easy-to-open round can	25 %	100% triturado / 100% minced	6	48	4 años / 4 years
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
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
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
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



13.

14.

15.

16.

17.

18.

19.



ESPECIALIDADES

Paté
Confit
Grasa



CONSERVAS
PRESERVED PRODUCTS



ESPECIALIDADES

Paté

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	UN. PACK UT. PACK	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE	CARACTERÍSTICAS FEATURES
1. Paté al Moscatel 130 g	Lata circular abrefácil Easy-to-open round can	6	48	4 años / 4 years	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

Confit

DENOMINACIÓN NAME	PRESENTACIÓN PACKAGING	CARACTERÍSTICAS FEATURES	PESO NETO/ESCURRIDO NET/DRAINED WEIGHT	UN. CAJA UT. BOX	CONSUMO PREFERENTE BEST BEFORE DATE
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
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
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	850 / 350 g	6	4 años / 4 years
5. Confit Delicias 25 u.	Latón circular / Round can	Alas seleccionadas y cocidas lentamente en grasa de pato Selected duck wings, slowly cooked in fat	3,8 / 2,5 kg	4	4 años / 4 years
6. Confit Delicias 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 / 750 g	6	4 años / 4 years
7. 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
8. 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
9. 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

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

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







ESTRELLAS Y SELECCIÓN



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°

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°

Tres ***



COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Bloc de Foie Gras, lata 190 g	5
Foie Gras Entero, lata 65 g	
Parfait de Foie, lata 200 g	
Parfait de Foie de Oca, lata 125 g	
Mousse de Foie, tarro 180 g	
Jamón de Pato, loncheado 100 g	

Conservación / Storage Conditions 0 / +5°

Cuatro ****



COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Foie Gras Entero "Mi-Cuit", 250 g	5
Bloc de Foie Gras, lata 190 g	
Foie Gras Entero, lata 65 g	
Parfait de Foie, lata 200 g	
Parfait de Foie de Oca, lata 125 g	
Mousse de Foie, tarro 180 g	
Jamón de Pato, loncheado 100 g	

Conservación / Storage Conditions 0 / +5°

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

MINI

**Lote Premium**

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Foie Gras Entero, tarro 180 g	4
Bloc de Foie Gras, tarro 180 g	
Mousse de Foie, tarro 180 g	

Conservación / Storage Conditions 0 / +5°

**Lote Mi-Cuit + Bloc**

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Foie Gras Entero Mi-Cuit 250 g	4
Bloc de Foie Gras, lata 190 g	

Conservación / Storage Conditions 0 / +5°

**Lote 3 Foies**

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Bloc de Foie Gras, lata de 65 g	4
Parfait de Foie, lata de 125 g	
Mousse de Foie, lata 200 g	

Conservación / Storage Conditions fresco y seco / cool dry

**Lote 3 Mousses**

COMPOSICIÓN DESCRIPTION	UN. CAJA UT. BOX
Mousse de Foie, lata 200 g	4
Mousse de Foie con ciruelas, lata 200 g	
Mousse de Foie con trufa, lata 200 g	

Conservación / Storage Conditions fresco y seco / cool dry







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.











CANARD, S.A.

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