el Pato

VERDUNAVAR

• GASTRONOMÍA •



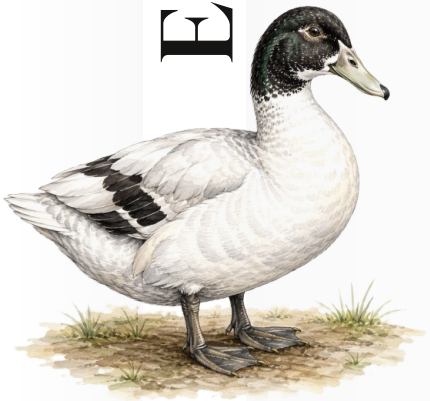
VERDUNAVAR
GASTRONOMÍA
Pasión por el trabajo

EDALUR

de navarra

EDALUR es una empresa arraigada en Arraioz, Navarra, donde desarrolla su actividad, apostando por lo local y por la excelencia gastronómica de una tierra reconocida por la calidad de sus productos agroalimentarios. Desde sus instalaciones en Navarra, EDALUR combina tradición, innovación y un estricto compromiso con la calidad para ofrecer productos de alto valor añadido.

Además, EDALUR forma parte del mismo grupo empresarial que la prestigiosa firma francesa Les Produits d'Augusta, heredando su experiencia, saber hacer y exigentes estándares de calidad. Esta unión permite a EDALUR beneficiarse de una sólida trayectoria internacional, manteniendo al mismo tiempo una identidad profundamente navarra y una producción local que garantiza cercanía, confianza y autenticidad en cada uno de sus productos..



en la cocina

Magret (Pechuga): Es el filete de carne magra de la pechuga procedente de patos criados para foie gras. Es de carne roja, sabrosa y está cubierta por una gruesa capa de piel y grasa.
Muslos (Confit): Una carne más fibrosa y dura que la pechuga pero sumamente melosa si se trata de forma correcta.
Foie Gras (Hígado): El hígado hipertrofiado del pato mediante una alimentación controlada. En fresco a la plancha (en escalopes), en conserva procesada (Mi-cuit) o untado como parfait o paté.
Alas y Manzones Las extremidades superiores del ave. Uso: Se confitan de la misma manera que los muslos. En guisos pesados, arroces o rostizados al horno para picoteo.

CONFIT de pato

Es una elaboración tradicional que consiste en cocinar lentamente los muslos de pato en su propia grasa a baja temperatura.





Muslo de Pato Confitado

Formato

Bote de 2 Piezas - 750g
Latón de 10/12 Piezas - 1990g



Muslo de Pato Confitado

Formato

Envasado al vacío Unitario
250g



Manchón de Pato Confitado

Formato

Latón de 22/25 Unidades - 3825g



Confit de pato Desmigado

Formato

Envasado al vacío Unitario
500g o 1kg



MI-CUIT de pato

El mi-cuit es un foie gras cocinado de forma suave y a baja temperatura, lo que permite conservar toda su textura cremosa, su delicadeza y su sabor auténtico. Es una preparación gourmet muy apreciada por su untuosidad y finura.



Foi Gras Mi-Cuit Tarrina

Formato

Tarrina - 250g / 400g / 1000g



Foi Gras Mi-Cuit al Vacío

Formato

Vacío - 200g



Foi Gras Mi-Cuit Pimienta Blanca al Vacío

Formato

Vacío - 500g



Foi Gras Mi-Cuit Laminado

Formato

Vacío - 100g

CONSERVAS *y corte*

En conserva permite disfrutar del auténtico sabor del pato durante todo el año. Ideales para aperitivos y ocasiones especiales.





Block de Foie Gras 30% Trozos

Formato

Lata - 150g / 200g / 400g / 1000g



Mousse de Foie Gras

Formato

Lata - 150g / 200g / 1000g



Foie Gras Entier Bocal

Formatos

Tarro - 90g / 180g / 300g



Block de Foie Gras 30% Loncheado

Formatos

Vacío - 50g

JAMÓN *de pato*



Jamón de Pato en Lonchas

Formato

Envasado al vacío Unitario
100g





Jamón de Pato en Entero

Formato

Envasado al vacío Unitario
300g



FRESCO *y congelado*

La carne de pato congelada conserva todas sus cualidades de sabor, textura y valor nutritivo gracias a un proceso de congelación rápido y controlado.



Muslo de Pato Fresco o Congelado

Formato

Envasado al vacío Unitario
400g



Foie Gras Extra Fresco o Congelado

Formato

Envasado al vacío Unitario
450g Fresco
500g / 600g/ 700g Congelado



Magret de Pato Fresco o Congelado

Formato

Envasado al vacío Unitario
400g



Bloc de Foie Gras 30% Congelado

Formato

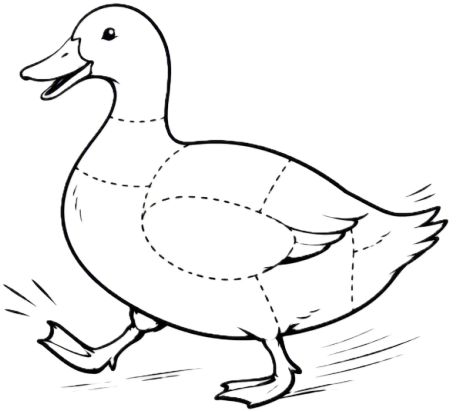
Envasado al vacío Unitario 76mm
1000g



Bloc de Foie Gras Congelado

Formato

Envasado al vacío Unitario 36mmo
300g



VERDUNAVAR

• GASTRONOMÍA •

Pasión por el trabajo

www.verdunavar.com
administracion@verdunavar.com
646 039 287

Polígono Noáin Esquíroz
Calle P - Nave 13
31110 Noáin (Navarra)







SIEMPRE ABIERTOS
Porque la hostelería así lo demanda, trabajamos todos los días.

PRODUCTO DE ORIGEN
Garantizamos el origen para ofrecer la mayor calidad.

GARANTÍA DE CALIDAD
Porque errar es humano, repasamos los pedidos hasta en 3 ocasiones.

ENVÍO GRATIS
Sin pedido mínimo, sin costes de envío, sin sorpresas y con precio final.