

LASELECTA



#GASTROCULTURA

MONOGRÀFIC
ÀNEC
11/2019

Productes
La Selecta

www.laselecta.com



FRESC



NATURAL



GARANTIT

ÀNEC

A La Selecta [#Gastrocultura](#) apostem per un dels productes més apreciats de la gastronomia francesa: l'ànec. Treballem amb un dels millors productors del mercat i oferim productes frescos, conserves, semiconserves i embotits que, gràcies a la seva qualitat i versatilitat, són protagonistes a moltes de les cuines dels professionals de renom.



Seleccionem foie i productes derivats de l'ànec d'una marca pionera dedicada al fetge d'ànec natural i fresc amb més de 30 anys de trajectòria al sector: Collverd.

L'empresa treballa amb ànecs que gaudeixen d'una alimentació basada en cereals i d'una vida a l'aire lliure que fa que la qualitat del producte sigui extraordinària.

Més enllà dels productes frescos, Collverd introdueix la creativitat a les seves propostes i ofereix opcions innovadores com les conserves de pedrers, els confits, el pernil, el carpaccio i els patés i les mousses amb maridatges.

PRODUCTE FRESC





**ÀNEC SENCER
COLLVERD**

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

A010
3,8kg
Ànec sencer sense el
fetge ni les vísceres.



**BRACETS D'ÀNEC
FRESC COLLVERD**

A014
160-180g
Bracets d'ànec.



**CARN DE CONFIT
D'ÀNEC SENSE OS**

A103
1kg
-



**CUIXA D'ÀNEC
FRESC**

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

A011
400g (2 unitats)
-



**ESCALOPA DE FOIE
GRAS COLLVERD**

A020 / A007 / A113
1kg (15/20g) / 1kg (40/60g)
-



**FETGE GRAS RESTAURACIÓ
COLLVERD**

A006
500g
-



**FETGE GRAS EXTRA
SENSE BUIT COLLVERD**

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

A002SB
650g
-



**FETGE GRAS EXTRA
COLLVERD**

A002
650g
-



**FETGE GRAS EXTRA
DESVENAT COLLVERD**

A005
600g
-



**MAGRET D'ÀNEC
COLLVERD**

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

A014
350-450g
-



**FETGE GRAS PURÉ
COLLVERD**

A008
500g
-



**FOIE GRAS DE PRIMERA
COLLVERD**

A003
650g
-

CONSERVA I SEMICONSERVA



LLAUNES FOIE GRAS AMB
CAIXA EXPOSITORA

139 g x 9 unitats
Foie gras trufat, oli, codony,
bloc, mousse, canard, paté



FOIE GRAS BLOC
TROSSOS 30 %

1 kg



FOIE GRAS BLOC
LLAUNA

1 kg



MOUSSE FOIE GRAS
LLAUNA

1 kg

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



**BLOC DE FOIE GRAS
"DUO BLOC" COLLVERD**

A049
2x40g
98% de pasta de fetge gras
d'ànec emulsionat i cuit a baixa
temperatura



**BLOC DE FOIE GRAS
COLLVERD**

A083 / A085
130g / 1kg
98% de pasta de fetge gras
d'ànec emulsionat i cuit a
baixa temperatura



**BLOC DE FOIE GRAS AMB
CODONY COLLVERD**

A155
130g
98% de pasta de fetge gras d'ànec
emulsionat amb codony i cuit a
baixa temperatura

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



**BLOC DE FOIE GRAS AMB
FLORAL AT ROCA COLLVERD**

A188
50g
98% de pasta de fetge gras d'ànec
emulsionat amb vi floral At Roca i
cuit a baixa temperatura



**BLOC DE FOIE GRAS AMB
GARNATXA COLLVERD**

A189
50g
98% de pasta de fetge
gras d'ànec emulsionat
amb garnatxa i cuit a baixa
temperatura



**BLOC DE FOIE GRAS AMB OLI
D'OLIVA VERGE EXTRA COLLVERD**

A156
130g
98% de pasta de fetge gras
d'ànec emulsionat i cuit a
baixa temperatura

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



**BLOC DE FOIE GRAS
TRUFAT COLLVERD**

A154
130g
98% de pasta de fetge gras
d'ànec emulsionat amb tòfona i
cuit a baixa temperatura



**BLOC DE FOIE GRAS AMB
TROSSOS IMPORTACIÓ COLLVERD**

A1004
1kg
fetge gras d'ànec d'importació
emulsionat amb 30% de tros-
sos de fetge gras sencer



**BLOC DE FOIE GRAS TROSSOS
COLLVERD**

A048
1kg
98% de pasta de fetge gras
d'ànec emulsionat i barrejat
amb un 30% de trossos de
fetge gras sencer

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



**FICELLE BLOC DE FOIE
GRAS COLLVERD**

A092
600g
Preparat amb 98% de fetge
gras d'ànec emulsionat i cuit
a baixa temperatura



**FICELLE MOUSSE DE
FOIE GRAS COLLVERD**

A088
600g
Preparat amb 98% de fetge
gras d'ànec emulsionat i cuit a
baixa temperatura



**FOIE GRAS CELLER
COLLVERD**

A037 / A036
60g / 450g
100% de fetge gras d'ànec
sense venes, marinat i curat
a la sal

**CONSERVA
I SEMICONSERVA**

**CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ**



**FOIE GRAS MI-CUIT AMB
PLÀNCTON COLLVERD**

A190
50g
98% de pasta de fetge gras
d'ànec emulsionat amb plàncton
i cuit a baixa temperatura



**FOIE GRAS MI-CUIT
COLLVERD**

A091 / A028
60g / 500g-1kg
100% fetge gras d'ànec
sense venes, salpebrat i
cuit en una terrina al bany
maria



**FOIE GRAS MI-CUIT
ENTIER COLLVERD**

A029 / A031 / A030 / A032
60g / 180g / 400g / 1kg
100% fetge gras d'ànec sense
venes, salpebrat i cuit en una
terrina al bany maria

**CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ**



**MOUSSE DE CANARD AU
PORTO MADRANGE**

PM05
1,5kg
mousse de canard (ànec).
Textura ferma i fondant.



**MOUSSE DE CANARD
COLLVERD**

A073 / A074
130g / 1kg
Pasta de fetge gras d'ànec
emulsionada amb magre d'ànec i
de porc, fetge d'au i llet



**MOUSSE DE FOIE GRAS AMB
CAVIAR I VINAGRE FORVM**

A187
50g
50% de pasta de fetge gras d'ànec
emulsionat amb greix d'ànec, llet,
fetge d'au i amb caviar vinagre
Forvm

**CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ**



**MOUSSE DE FOIE GRAS
COLLVERD**

A086 / A071
130g / 310g
50% de pasta de fetge gras
d'ànec emulsionat amb
greix d'ànec, llet i fetge
d'au



**PATÉ AL FOIE GRAS
COLLVERD**

A186 / A053
50g / 130g
pasta elaborada amb magre
i greix d'ànec i de porc,
amb un cor de fetge gras
emulsionat



**PATÉ AL FOIE GRAS
AMB NOUS**

A185
50g
pasta elaborada amb magre i greix
d'ànec i de porc, amb un cor de
fetge gras emulsionat i nous

**CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ**



**PATÉ AMB CENTRE DE
FOIE COLLVERD**

A193
50g
pasta elaborada amb magre i
greix d'ànec i de porc, amb un
cor de fetge gras emulsionat



**MI-CUIT AMB FIGUES
COLLVERD**

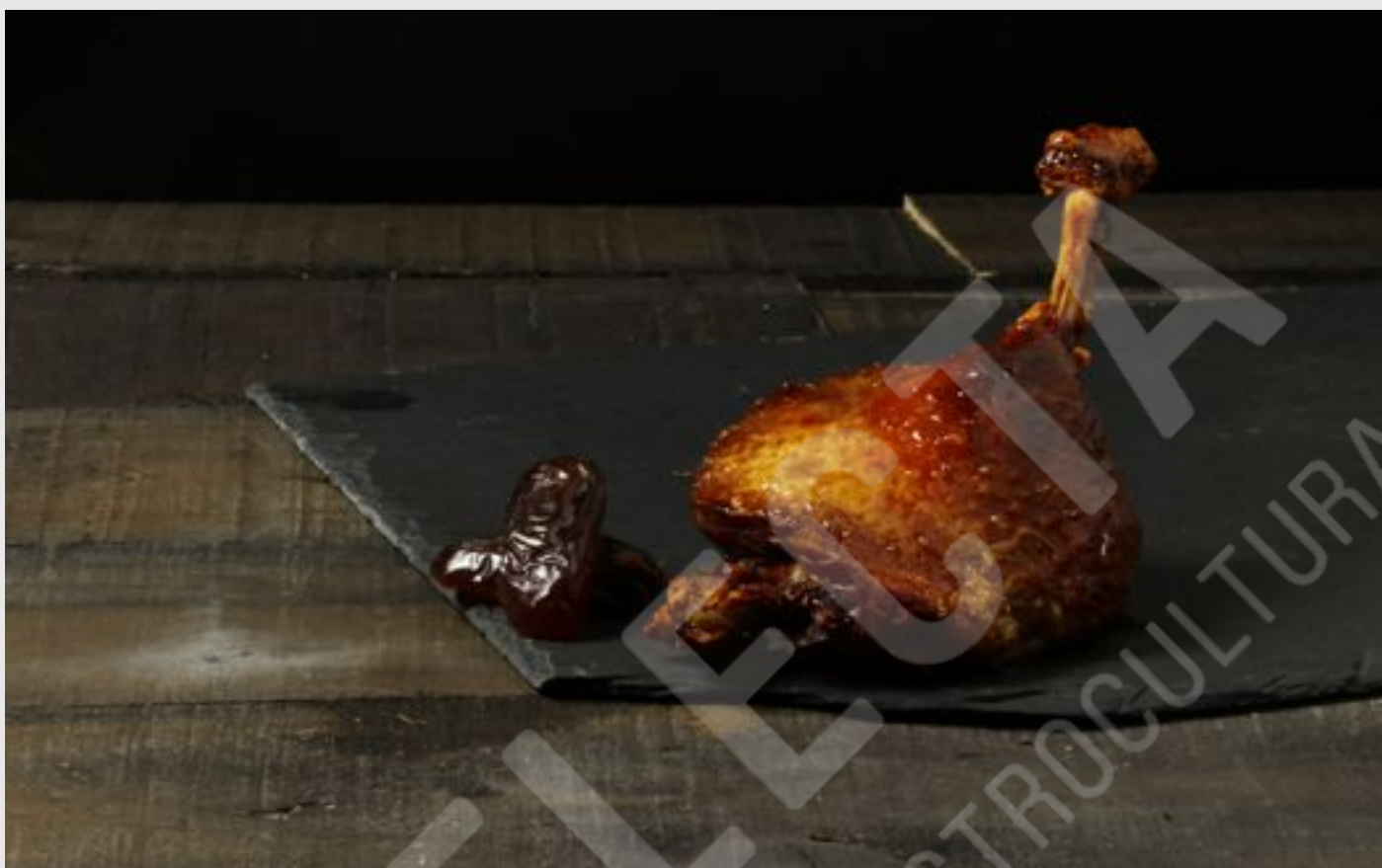
50g
pasta elaborada amb magre i
greix d'ànec i de porc, amb un
cor de fetge gras emulsionat



**MI-CUIT AMB CODONY
COLLVERD**

50g
pasta elaborada amb magre i
greix d'ànec i de porc, amb un
cor de fetge gras emulsionat

CONFIT



CONSERVA
I SEMICONSERVA

CODI
FORMAT



CARN DE CONFIT
D'ÀNEC

CA001
1kg



CARN DE BRACET
D'ÀNEC COLLVERD

A055
16 unitats



CONFIT DE CUIXA
D'ÀNEC COLLVERD

A101 / A021 / A022
4 unitats / 10 unitats / 12 unitats



CONFIT CUIXA ÀNEC
COLLVERD

CODI
FORMAT

A019
200g



CONFIT CUIXA
IMPORTACIÓ

A1001 / A1002
10 unitats / 12 unitats



CONFIT DE PEDRERS
D'ÀNEC

A025
20 unitats

EMBOTITS I ALTRES



CONSERVA
I SEMICONSERVA

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



CARPACCIO D'ÀNEC
COLLVERD

A022
800g



MAGRET D'ÀNEC AMB FOIE
(FOIGRET) COLLVERD

A078
400 g
Magret d'ànec omplert de
bloc de fetge gras i cuit al
vapor



PERNIL D'ÀNEC FUMAT
COLLVERD

A064
250 g



PERNIL D'ÀNEC SENCER
COLLVERD

A060
280 g



PERNIL D'ÀNEC PRETALLAT
COLLVERD

A061
50 g



BUTIFOIE COLLVERD

A079
280 g



SOLGRET COLLVERD

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

A050
800 g
Dos magrets d'ànec, units per
la part del magre i lligats com
un rodó de vedella, envasats al
buit i cuits al vapor.



PERNIL D'ÀNEC SENCER
PRETALLAT COLLVERD

A064
250 g



C. Joan Vilaregut, 9. Pol. Ind. El Verdaguer
08560 Manlleu. Barcelona
93 850 73 15 · info@laselecta.com
laselecta.com



LASELECTA
#GASTROCULTURA