

especials



CHUPS DE FOIE: Chups de foie coberts de melmelada de fruites.
FORMAT: Aquest producte es presenta congelat i es prepara especialment sota comanda mínima.
CADUCITAT: Manténir a -18°C, i consumir preferentment abans de 18 mesos.



BOMBONS: Bombons de foie amb confitura de fruita.
FORMAT: Aquest producte es presenta congelat i es prepara especialment sota comanda mínima.
CADUCITAT: Manténir a -18°C, i consumir preferentment abans de 18 mesos.



CROCANT DE FOIE: Crocant de foie amb fruits secs.
FORMAT: Aquest producte es presenta congelat i es prepara especialment sota comanda mínima.
CADUCITAT: Manténir a -18°C, i consumir preferentment abans de 18 mesos.



FOIE FARCIT: Elaborem foie farcit de diversos ingredients, els més coneguts són el de Turró de Xixona (especial Nadal), de codony, de tófona i de figues, però podem preparar per a vostè el foie farcit dels ingredients que desitgi (dins les nostres possibilitats).
FORMAT: Terrina de plàstic d'un kilo aproximadament, envasada al buit.
Terrina de 275gr amb barqueta de plàstic envasada al buit. Porcions individuals de 60gr envasades al buit.
CADUCITAT: Al ser productes elaborats artesanament, tenen una caducitat de 60 dies. Conservar entre 0ª i 2ª.

novetats



CROQUETES: Croquetes de foie, de rostít i de magret curat d'ànec.
FORMAT: (es serveixen congelades en caixes de 200 unitats)
CADUCITAT: Manténir a -18°C, i consumir preferentment abans de 18 mesos.



RAVIOLIS: Raviolis de diverses varietats.
FORMAT: de moment no hi ha format definitiu, consulteu per telèfon o via e-mail.
CADUCITAT: Manténir a -18°C, i consumir preferentment abans de 18 mesos.

www.anecdelspirineus.com

Oficines i sala d'especejament
Carrer Caterina Albert, naus 1-2
17162 Bescanó (Girona)
Tel. 972 402 454 - 972 230 204
Fax 972 405 904
info@anecdelspirineus.com

L'ÀNEC DELS PIRINEUS
productor i elaborador de productes de l'ànec



Catàleg de productes





ÀNEC CANAL: Ànec sencer embocat amb blat de moro, sense el fetge ni les vísceres. D'entre 4,100 i 4,400 kg, aproximadament.
FORMAT: Es serveixen individualment sense envasar.
CADUCITAT: Tenen una caducitat de 4 dies. Conservar entre 0º i 2º.

MAGRET FRESC: De carn vermella, és el pit de l'ànec, sense ós, d'uns 450 a 500gr. de pes aproximadament.
 S'utilitza per a tot tipus de plats i especialment per fer el pernil curat.
FORMAT: Es serveixen frescos envasats al buit individualment, o bé en porcions.
CADUCITAT: Tenen una caducitat de 20 dies. Conservar entre 0º i 2º.

CUIXES FRESQUES: Les cuixes d'ànec fresques són de carn vermella, d'uns 440 gr. de pes aproximadament.
 S'utilitzen per fer confit, rostit, al forn, etc.
FORMAT: Es serveixen envasades al buit en paquets de 2 peces o individualment.
CADUCITAT: Tenen una caducitat de 20 dies. Conservar entre 0º i 2º.

MUSCLETS FRESCOS: Es fa part del mig de l'ala, en forma de cuixa però més petita. Cada muscllet pesa entre 120 i 130 gr. aproximadament. Són de cocció llarga i lenta, per poder aconseguir uns muscllets tous i molt gustosos.
FORMAT: Es presenten frescos en paquet de 8 peces envasades al buit.
CADUCITAT: Tenen una caducitat de 20 dies. Conservar entre 0º i 2º.

PEDRERS D'ÀNEC FRESCOS:
FORMAT: Envasats al buit en paquets de 14 a 16 peces. Es presenten congelats.
CADUCITAT: Tenen una caducitat de 18 mesos. Conservar entre -18º i -20º.

BOTIFARRES DE FOIE: Les botifarres s'elaboren amb carn de porc i fetge extra d'ànec.
FORMAT: Safates de 12 unitats fresques.
CADUCITAT: Tenen una caducitat de 6 dies.
 Contenen anhidrid sulfurós i sulfits.

HAMBURGUESES DE CARN DE VEDELLA I FOIE:
 Mini hamburgueses de vedella amb daus de foie.
FORMAT: Paquets de 12 unitats de 45 grams cada peça.
CADUCITAT: Manténir a -18ºC, i consumir preferentment abans de 18 mesos.



MUSCLETS CONFIT: Els muscllets d'ànec confitats són un producte elaborat artesanalment.
FORMAT: Es serveixen envasats al buit en bosses de 8 peces, amb un pes de 900gr. a 1.000kg aproximadament.
CADUCITAT: Tenen una caducitat de 4 mesos. Conservar entre 0º i 2º.
 No porten conservants ni colorants.



PEDRERS D'ÀNEC CONFITATS: Pedrers d'ànec frescos confitats amb greix d'ànec fos. Elaborats artesanalment sense conservants ni colorants, ja que el propi greix fa la funció de conservant.
 Ideal per a amanides, o per posar en un rostit ...
FORMAT: Envasats al buit amb paquets de 6 a 8 peces, envoltats amb el greix amb el que han estat confitats.
CADUCITAT: Tenen una caducitat de 4 mesos. Conservar entre 0º i 2º.
 No porten conservants ni colorants.



CUIXA CONFIT: Les cuixes d'ànec confitades són un producte elaborat artesanalment. Es serveixen envasades individualment o en llaunes de 5 peces. No porten ni conservants ni colorants.
CUIXA INDIVIDUAL: Tenen un pes d'entre 380 i 400gr.
FORMAT: Envasades individualment al buit amb greix del seu mateix confit.
CADUCITAT: Tenen una caducitat de 4 mesos, ja que el greix que l'envolta fa de conservant natural. Conservar entre 0º i 2º.



LLAUNA CONFIT: Cinc cuixes. Tenen un pes d'entre 380 i 400gr. aproximadament.
FORMAT: Llaunes de 5 cuixes, en caixes de cartró amb sis llaunes a cada caixa.
CADUCITAT: Té una caducitat de 5 anys. No necessiten fred.



GREIX FOS: Greix especial per cuinar i per fer confit, es cou, i es cola per obtenir el greix fos. Principalment s'utilitza per fer confit de tota mena, o també per cuinar substituint l'oli.
FORMAT: Bosses de 1 kg envasades al buit.
CADUCITAT: Té una caducitat de 2 mesos. Conservar entre 0º i 2º.



MAGRET A LA BRASA: El magret a la brasa és un producte semi-cuit, a punt per menjar, tant en fred com a carpaccio, com calent fent una salsa o simplement escalfat.
FORMAT: Peces individuals d'entre 360 i 370gr. aproximadament, envasades al buit en retràctil.
CADUCITAT: Té una caducitat de 2 mesos. Conservar entre 0º i 2º.



LLONGANISSA D'ÀNEC: La llonganissa està elaborada amb la millor carn i greix d'ànec i lleugerament curada.
FORMAT: Es presenta individualment envasada al buit, amb un pes d' uns 120 a 150 gr. aproximadament, cada peça.
CADUCITAT: Té una caducitat de sis mesos. Conservar entre 0º i 2º.



MAGRET D'ÀNEC CURAT: El magret d'ànec s'elabora amb el pit fresc de l'ànec. És el que habitualment coneixem com a pernil d'ànec.
FORMAT: Es presenta en diferents formats: Pernil sencer, peça de 300 a 400 gr. aproximadament, envasat al buit. Pernil llescat, en sobre de 50 gr., 100 gr., o bé 200 gr., envasats al buit.
CADUCITAT: Té una caducitat de 6 mesos. Conservar entre 0º i 2º.



CANELONS D'ÀNEC I FOIE: Els canelons d'ànec s'elaboren amb carn d'ànec 100%, i fetge extra d'ànec.
FORMAT: Paquets de 21 peces, envasades i congelades.
CADUCITAT: Té una caducitat de 18 mesos. Conservar entre -18º -20º.



CANELONS D'ÀNEC I FOIE AMB BEIXAMEL:
 Els canelons d'ànec s'elaboren amb carn d'ànec 100%, i fetge extra d'ànec. A sobre s'hi ratlla un foie fet especialment, per donar un toc distintiu i original, diferent del tradicional formatge.
FORMAT: Safates de 6 o 3 peces amb beixamel. Les safates d'alumini són a dins d'una de plàstic per poder fer el termosegellat.
CADUCITAT: Té una caducitat de 18 mesos. Conservar entre -18º -20º.

FARCIT DE CANELONS:
FORMAT: bosses d'un kilo, envasades al buit i congelades.
CADUCITAT: Té una caducitat de 18 mesos. Conservar entre -18º -20º.

PATATES FARCIDES DE CARN I FOIE D'ÀNEC:
 Les patates s'elaboren artesanalment, amb patata natural sense fècules afegides, arrebossades amb clara d'ou i farcides de la millor carn d'ànec i foie extra. No contenen conservant, colorant ni potenciadors del sabor.
FORMAT: Peces de 20 grams, en caixes de 75 unitats.
CADUCITAT: Manténir a -18ºC, i consumir preferentment abans de 18 mesos.



FETGE D'ÀNEC EXTRA: El fetge d'ànec, es treu en calent. Un cop fred es classifica en dos qualitats:
Fetge Extra: De gran qualitat, és utilitzat per fer terrines de mi-cuit i a la planxa.
Fetge d'ànec 1º: És d'una qualitat lleugerament inferior. Utilitzat per fer a la planxa i terrines de mousse.
CADUCITAT: Té una caducitat de 20 dies.
FORMAT: Peces individuals envasades al buit. Conservar entre 0º i 2º.
 També en porcions individuals al buit de 100 a 120 gr.



FETGE D'ÀNEC FRESC SENSE VENES: El fetge sense venes és el millor per fer terrines de mi-cuit, ja que a l'estar net de venes s'agilitza molt la feina.
FORMAT: Fetge fresc envasat al buit individualment.
CADUCITAT: Tenen una caducitat de 20 dies. Conservar entre 0º i 2º.



TERRINA DE MI-CUIT: La terrina de mi-cuit s'elabora amb el fetge extra, traient-li les venes o bé amb un fetge sense venes.
FORMAT: Terrina de plàstic d'un kilo envasada al buit. Terrina de 275gr. amb barqueta de plàstic envasada al buit. Porcions individuals de 60gr. envasades al buit.
CADUCITAT: Al ser productes elaborats artesanalment, tenen una caducitat de 60 dies. Conservar entre 0º i 2º.



TERRINA DE MOUSSE: La terrina de mousse s'elabora amb fetge de 1º.
FORMAT: Terrina de plàstic d'un kilo envasada al buit. Terrina de 275gr. amb barqueta de plàstic envasada al buit. Porcions individuals de 60gr. envasades al buit.
CADUCITAT: Al ser productes elaborats artesanalment, tenen una caducitat de 60 dies. Conservar entre 0º i 2º.



FOIE DE CELLER: Per fer el fetge de celler o fetge a la sal, s'utilitza el fetge extra d'ànec. Es un fetge macerat amb sal, que no està cuit.
FORMAT: Peces de 100gr, envasat al buit. Peces de 500gr, envasat al buit.
CADUCITAT: Té una caducitat de 2 mesos. Conservar entre 0º i 2º.



FOIE ENTIER: El fetge entier és un mi-cuit elaborat amb el fetge extra sencer, per això s'anomena entier.
FORMAT: Peces individuals en retràctil i envasades al buit. El seu pes dependrà del fetge.
CADUCITAT: Té una caducitat de 2 mesos. Conservar entre 0º i 2º.