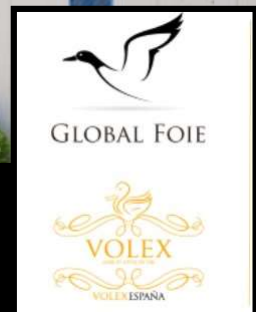




GLOBAL FOIE

TU ESPECIALISTA EN PRODUCTOS DEL PATO

WWW.GLOBALFOIE.COM



QUÉ OFRECEMOS.

TRABAJAR CON UN ÚNICO PROVEEDOR ESPECIALISTA EN PRODUCTOS DEL PATO.

Elaboramos el 100% de nuestros productos de manera artesanal, sin depender de empresas externas para nuestra producción. Disponemos de un **ciclo de producción cerrado** (desde la incubación hasta la transformación), de nuestros propios campos de cereales y fábrica de pienso. Esto garantiza la frescura de la materia prima tanto en crudo para su venta como para la elaboración de nuestras semiconservas y confitados.

Todo ello con la imagen de marca de Global Foie – Volex España, que permitirá transmitir a sus clientes la imagen de marca del líder de producción en Bulgaria y el tercer productor mundial.

TERCER PRODUCTOR MUNDIAL.

Somos la empresa líder en Bulgaria y la única incubadora del país. Con una capacidad de 7.2 mio de animales en incubación, somos el tercer productor mundial en productos del pato para la elaboración de Foie Gras y derivados.

Nuestros clientes disfrutan de la tranquilidad de trabajar directamente con un productor que ofrece regularidad tanto en la calidad como en la cantidad de sus productos con una política de precios desde el productor, regular y estable durante el año y altamente competitiva.

AMPLIO SURTIDO DE PRODUCTOS.

Nuestro surtido de productos contempla la totalidad de elaboraciones que se realizan a partir del despiece del pato:

- Producto Crudo: Hígado crudo, Magret de Pato, Escalopas de Foie Gras, Trozos de Foie Gras...(*)
- Producto Semi Conserva o MiCuit: Foie Gras Entier, Bloc 30% trozos, Bloc sin trozos, Mousses...
- Producto Confitados: Muslos de pato confitados, Bracitos de pato confitados, Mollejas...
- Productos Elaborados: Raviolis de Foie Gras, Canelón de confit de pato, Higos rellenos de Foie Gras...

() Todos nuestros productos crudos se presentan ultracongelados IQF en túnel de nitrógeno.*

PLATAFORMA COMERCIAL Y LOGÍSTICA EN ESPAÑA: ENVÍOS 24/72H.

Nuestro almacén situado en la provincia de Gerona nos permite recibir semanalmente toda la mercancía directa desde nuestro matadero, sin intermediarios:

Entregas en plazos de 24/72 h desde nuestro almacén.

Envío de pedidos al detalle: adecuándonos a la demanda de cada cliente de manera personalizada y respetando su rotación.

Realización de Picking: al combinar envíos bi-temperatura (productos congelados, frescos , conserva) en función de cada pedido.

PRODUCTOS EL PATO CRUDO CONGELADO

FOIE GRAS

Foie Gras de pato cebado crudo de nuestras granjas, obtenido a partir de la incubación, cría y cebo de nuestros patos de la variedad Mulard. La evisceración en caliente y la congelación IQF asegura la calidad, sanidad y frescura de nuestros hígados.



FOIE GRAS PIEZA

Hígado de pato cebado crudo, eviscerado en caliente y ultra congelado IQF en túnel de nitrógeno de diferentes categorías.

	PESO	FORMATO	CAJA
Foie Gras Extra	450-650 gr	1 ud al vacío	10 kg
Foie Gras Primera	400-600 gr	1 ud al vacío	10 kg
Foie Gras Especial Restauración	500-800 gr	1 ud al vacío	10 kg

Conservación: -18°C - DLC 24 m



ESCALOPA DE FOIE GRAS

Escalopas de Foie Gras a partir de nuestros mejores hígados, congeladas IQF en túnel de nitrógeno, calibradas en diferentes tamaños.

	PESO	FORMATO	CAJA
Calibre 20/40 gr	20/40 gr ud	1 kg	5 kg
Calibre 40/60 gr	40/60 gr ud	1 kg	5 kg
Trozos de Escalopa	20/60 gr ud	1 kg	5 kg

Conservación: -18°C - DLC 24 m



ESCALOPA MARCADA

Escalopas de Foie Gras de calibre 40/60 gr premarcadas en plancha para su regeneración directa en horno. Congeladas IQF en túnel de nitrógeno.

	PESO	FORMATO	CAJA
Calibre 40/60 gr	40/60 gr ud	1 kg	5 kg
Ideales para banquetería y catering.			

Conservación: -18°C - DLC 24 m



CHUTES de FOIE GRAS

Trozos de Foie Gras enteros, ideales para saltear, emulsionar, o para cualquier otro tipo de fabricación. Congelados IQF en túnel de nitrógeno.

	PESO	FORMATO	CAJA
Calibre > 60 gr	60 gr aprox ud	5 kg	10 kg
Ideales para saltear y otras preparaciones.			

Conservación: -18°C - DLC 24 m

PRODUCTOS CÁRNICOS

Si en el proceso de cebado es donde conseguimos el hígado, es en el proceso de cría donde el pato forma una buena carne, siendo determinante la alimentación del animal basada exclusivamente en cereales. Por este motivo, Global Foie - Volex España cultiva sus propios cereales con el objetivo de controlar la calidad final de la carne de los patos cebados en su propiedad.



MAGRET de PATO

Pechuga de pato cebado cruda, limpia, cubierta por una capa de grasa del animal que permite cocinarla en su propio jugo.

	PESO	FORMATO	CAJA
Magret de Pato	350-450 gr	1 ud al vacío	10 kg

Conservación: -18°C - DLC 24 m



SOLOMILLO de PATO

Solomillo de pato en crudo, limpio, ultracongelado IQF en túnel de nitrógeno.

	PESO	FORMATO	CAJA
Solomillo de Pato	13-15 gr	Bolsas 1 kg	5 kg

Conservación: -18°C - DLC 24 m



MUSLO de PATO

Muslo de pato crudo, limpio, listo para cocinar. Ultracongelado IQF en túnel de nitrógeno.

	PESO	FORMATO	CAJA
Muslo de Pato	320-370 gr	Bolsas 5 kg	Cajas 10 kg
Muslo de Pato x 2	500-600 gr	Bolsas de 2 uds al vacío	Cajas 10 kg

Conservación: -18°C - DLC 24 m

PRODUCTOS SEMI CONSERVA MI-CUIT

Nuestra gama de semi conservas o *Mi-Cuit* se realiza exclusivamente a partir de nuestros hígados frescos, recién eviscerados, limpios y procesados para obtener las diferentes recetas.

Solo así se puede obtener la máxima calidad, untuosidad y sabor que hacen que nuestras semi conservas sean hoy lideres en el sector.

FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT



Terrina 1000 gr en caja de 6 ud.
Conservación: 2-8°. DLC 9 m



Terrina 500 gr en caja de 10 ud.
Conservación: 2-8°. DLC 9 m

BLOC DE FOIE GRAS MI-CUIT 30% TROZOS



Terrina 1000 gr en caja de 6 ud.
Conservación: 2-8°. DLC Terrina 9 m



Terrina 500 gr en caja de 10 ud.
Conservación: 2-8°. DLC Terrina 9 m



Lata 1 kg en caja de 6 ud.
Conservación: 2-8°. DLC Lata 18 m

BLOC DE FOIE GRAS MI-CUIT



Terrina 1000 gr en caja de 6 ud.
Conservación: 2-8°. DLC Terrina 9 m



Terrina 500 gr en caja de 10 ud.
Conservación: 2-8°. DLC Terrina 9 m



Lata 1 kg en caja de 6 ud.
Conservación: 2-8°. DLC Lata 18 m

MOUSSE DE FOIE GRAS



Lata 1 kg en caja de 6 ud.
Conservación: Ambiente. DLC 48 m



Lata 200gr en caja de 10 ud.
Conservación: Ambiente. DLC 48 m

PRODUCTOS CONFITADOS

El confitado es una técnica de cocción que consiste en cocinar la carne en su propia grasa. Después de un macerado en sal y pimienta, realizamos un doble proceso de cocción, primero en marmita y luego en lata. **No utilizamos ningún aditivo para su conservación (no uso E252)**, con lo que nuestros confitados además de tener una textura tierna y jugosa, son además saludables.



MUSLO DE PATO CONFITADO

El Confit de Pato es el muslo de pato cebado, confitado en su propia grasa.

	PESO	FORMATO	CAJA
Lata de 12 uds	3.825 gr	Lata	3 uds
Lata de 10 uds	3.825 gr	Lata	3 uds
Lata de 4/5 uds	1.350 gr	Lata	6 uds

Conservación: Ambiente. DLC 48 m

BRACITOS DE PATO CONFITADOS

El Bracito de pato confitado o *Manchon* es la parte superior del ala del pato, confitados en su propia grasa.

	PESO	FORMATO	CAJA
Lata 24 uds	3.825 gr	Lata	3 uds
Lata de 10/13 uds	1.350 gr	Lata	6 uds

Conservación: Ambiente. DLC 48 m

MOLLEJAS DE PATO CONFITADAS

Mollejas de pato confitadas en su propia grasa. Ideales para saltear, ensaladas, arroces o risottos, pintxos... y multitud de preparaciones.

	PESO	FORMATO	CAJA
Lata de 24 uds	3.825 gr	Lata	3 uds
Lata de 10 uds	770 gr	Lata	6 uds
Lata de 4/5 uds	385 gr	Lata	12 uds

Conservación: Ambiente. DLC 48 m

PRODUCTOS PEQUEÑO FORMATO - TIENDA



FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT.

	CAJA
Bocal vidrio 180 gr	6 ud
Vidrio 125 gr	6 ud

Conservación: 2-8°C - DLC 18 m

BLOC DE FOIE GRAS MI-CUIT 30% TROZOS

	CAJA
Lata 200 gr	24 ud
Vidrio 125 gr	6 ud

Conservación lata: 2-8°C - DLC 18 m

Conservación vidrio: ambiente - DLC: 48 m.

BLOC DE FOIE GRAS MI-CUIT

	CAJA
Lata 200 gr	24 ud
Vidrio 125 gr	6 ud

Conservación lata: 2-8°C - DLC 18 m

Conservación vidrio: ambiente - DLC: 48 m.

MOUSSE DE FOIE GRAS 40%

	CAJA
Lata 200 gr	24 ud

Conservación: ambiente - DLC: 48 m.



GLOBAL FOIE

SOBRE NOSOTROS

Global Foie vive por y para la gastronomía del pato: somos especialistas en conocimientos, historia, actividades, ingredientes, recetas y técnicas de cocina aplicadas a esta maravillosa materia prima. Nuestra historia se remonta a 1979, año en el que se inició la actividad en nuestro país: vivimos el nacimiento del sector, hemos madurado con su crecimiento y ahora estamos convencidos de su especialización como producto de alta gastronomía.

Con una incubación de 7 millones de animales al año, Global Foie - Volex España representa el 55% de la producción de productos del pato que se realiza en Bulgaria, siendo la 3ª empresa en el ranking de producción a nivel mundial y la empresa líder en su país.

Únicos fabricantes con ciclo de producción cerrado.

La producción de los productos de Global Foie - Volex España se realiza en ciclo cerrado, lo que significa desde la incubación del huevo hasta el producto final, pasando por la cría, el engorde, el sacrificio y la transformación del producto, su envasado, etiquetado y posterior expedición a nuestros clientes.

Este criterio de producción, junto al **cultivo propio del maíz con el que alimentamos a nuestros animales**, nos permite asegurar una calidad total en el producto, así como el control absoluto sobre la trazabilidad y los costes de producción.

Global Foie - Volex España: *la confianza de trabajar con el líder.*

TU ESPECIALISTA EN PRODUCTOS DEL PATO



OFICINA COMERCIAL

C/Once de Septiembre, 5 local
08100 Mollet del Vallès (BCN)
T. 935 935 651

Horario

Lj: 9h a 13h | 15h a 18h
V: 9h a 14h
info@globalfoie.com