

Un gusto selecto



*Producto colaborador
con aldeas infantiles

8992 Turrón de Jijona Suprema Selección Especial

Regale algo especial, regale turrón de Jijona de una extraordinaria calidad con un 70% de almendras. Servido con un formato especial de 1/2 kg en un elegante estuche de regalo de madera, exclusivo de bofrost*. Edición limitada con numeración propia en cada sello del Consejo Regulador de Jijona.

(40,50 €/kg)

500 g 20,25 €



8322 Macaron

El macaron es un pastelito tradicional francés hecho de clara de huevo, almendra molida, azúcar glas y azúcar. Procede del siglo XVIII, surgiendo del horno pastelero de la corte francesa, combinando cúpulas redondas a base de almendra, con aspecto de sandwich, y con un relleno cremoso acorde a la receta (chocolate con leche, pistacho, albaricoque, cereza).



(68,75 €/kg - 0,69 €/ud.)

4 x 3 uds. = 120 g 8,25 €



Especial Gourmet

Nuevo



8257 Secretos de Faisán



Una forma elegante a la vez que divertida de presentar un entrante crujiente y muy sabroso. Crujiente masa rellena de carne de faisán aderezada con tomate, zanahoria, cebolla, puerro, aceite de oliva virgen extra, vino dulce y especias naturales. Una receta muy equilibrada en sabor, que gustará a toda la familia.

(102,27 €/kg)

110 g 11,25 €



8205 
Foie con mermelada de higos
Foie gras de pato mi-cuit, de una calidad excepcional, unido al dulzor de una mermelada de higo y vainilla. Perfecto para realizar canapés y servir como aperitivo de su cena de Navidad.
(172,25 €/ kg) 200 g 34,45 €

6933 **Champagne Georges Vesselle Paraphe Réserve Grand Cru Brut**
Este grand cru brut, compuesto por un 90% de Pinot Noir y 10% de Chardonnay, ha sido elaborado al menos con un 25% de vino reserva. Ofrece un bouquet aromático muy suave, con notas de frutos amarillos y de color dorado claro.
(41,67 €/ l) 750 ml 31,25 €



8318 
Foie de pato entero mi-cuit
Noble y uno de los más exquisitos dentro de los productos "Gourmet". Nuestro foie gras mi-cuit le encantará por su alta calidad, debido a la alimentación natural del pato, así como su cuidadosa elaboración. Como resultado podrá disfrutar de una textura excelente y un sabor inconfundible.
(141,80 €/ kg) 250 g 35,45 €

8325 
Tournedó de magret de pato rellenos de foie gras
Una auténtica exquisitez de la gastronomía francesa que sorprenderá a los expertos en esta variedad de carne. Excelentes rodajas elaboradas a partir de magret de pato, rellenos de auténtico foie gras mi cuit francés. Sabor y textura impecable, para que disfrute estas Navidades de forma especial.
(68,97 €/ kg) 2 unidades = 195 g 13,45 €



Nuevo

2904 **Pago de Cirsus de Iñaki Nuñez, D.O. Navarra, Excelencia 2007**
Con la máxima denominación de un pago, este excelente vino con D.O. Navarra, ha madurado en barricas de roble francés hasta alcanzar su máximo esplendor. Su añada 2007, calificada como "muy buena", ha contribuido a un resultado merecedor de la medalla de oro del certámen internacional de mayor prestigio del mundo.
(20,33 €/ l) 750 ml 15,25 €



Confit de pato sobre cama de manzana y foie al Oporto

Modo de preparación:
Colocamos el Oporto en un cazo a fuego lento y lo reducimos hasta que tenga la textura de jarabe. sacamos los confits del envase y aplicamos el modo de empleo que se indica en él.
Las manzanas, una vez lavadas, las cortamos en dados y se rehogan con la mantequilla en una sartén a fuego medio durante unos 10 min. aprox. En una sartén a parte y en el último momento salteamos rápidamente con un poco de aceite de oliva virgen extra el foie también cortado en dados. Añadimos el foie a la manzana y mezclamos.

Presentación:
Colocamos una cama de manzana y foie en el plato y sobre ella el confit de pato caliente y dorado, finalmente manchando con un hilo de reducción de Oporto. Bon appétit.

Ingredientes para dos personas:
- 1 ud. de art. 8352 Confit de pato
- 1 1/2 manzana roja (aprox. 400 g) con poca acidez
- 40 g de mantequilla
- 125 g de art. 8318 Foie gras de pato entero mi-cuit
- 37,5 cl de vino de Oporto
- Aceite de oliva virgen extra

8352 
Confit de Pato
Muy apreciado como un producto de alta cocina, nuestro confit de pato es un auténtico delicatessen. Se elabora según la receta tradicional en salazón con sal marina (Guérande) y en cocción en marmita abierta con grasa de pato. ¡La sencillez de este plato es el secreto de su éxito!
(33,15 €/ kg) 2 uds. = 460 g 15,25 €

