



## COLLVERD

En Collverd, son desde 1982 la referencia en productos del pato y expertos en foiegras. Los patos, de la raza mulard, llegan a las grajas a las pocas horas de nacer y a partir de este momento controlan todo el proceso de cría y engorde. Utilizan piensos y maíz 100% naturales que permiten garantizar la calidad de la materia prima con la que se alimentan a los animales. Crecen al aire libre en semi libertad en campos próximos a los Aiguamolls de l'Empordà, un entorno de alta calidad medioambiental.



Disponen de un matadero propio y especializado, que permite reducir al máximo el tiempo entre el sacrificio y la elaboración, siendo esta una clave de la calidad final de los productos Collverd.

Las instalaciones, ampliadas el año 2019 y un equipo humano experto y comprometido les permiten cumplir con las normativas más exigentes y enfocar el futuro con garantías y solvencia.

Con la creación del espacio Collverd-LAB, han logrado otro reto importante para la compañía: generar un entorno de innovación y encuentro para todos aquellos profesionales amantes de la gastronomía entorno a los productos del pato.

## Conservas · Preserves

### Productos con sabor y texturas diferentes.

En las conservas, hacemos una cocción larga que nos permite conseguir un producto con un sabor intenso, tostado y una textura deliciosa.

Así alargamos su vida útil, facilitamos su conservación y almacenamiento tanto en casa como en la tienda o el restaurante donde se ofrezca.

### Products with different flavors and textures.

In preserves, we do long cooking that allows us to get a product with an intense, toasted flavor and a delicious texture.

In this way, we extend its useful life and facilitate its conservation storage both at home and in the store or restaurant where offered.



### CONSERVAS EN LATA CANNED FOOD

130GR · 4A · 9UT/ENV

- |  |   |
|--|---|
| <p>1  Bloc de foie gras<br/><i>Block of foie gras</i></p> <p>2  Bloc con aceite<br/><i>Block with olive oil</i></p> <p>3  Bloc con membrillo<br/><i>Block with quince</i></p> <p>4  Bloc trufado<br/><i>Truffled block</i></p> | <p>5  Mousse de foie gras<br/><i>Mousse of foie gras</i></p> <p>6  Mousse de pato<br/><i>Canard mousse</i></p> <p>7  Paté de foie gras<br/><i>Pate of foie gras</i></p> |
|--|---|



### LATAS GRANDES LARGE CANNES

1KG · 8M

- |   |
|---|
| <p>1  Bloc de foie gras<br/><i>Block of foie gras</i></p> <p>2  Bloc con trozos<br/><i>Block with pieces</i></p> <p>3  Mousse de foie gras<br/><i>Mousse of foie gras</i></p> <p>4  Mousse de pato<br/><i>Canard mousse</i></p> |
|---|

## Confits

### Productos de cuarta gama ideal como plato principal

Los confits son nuestra gama principal de productos cocinados con una lenta y delicada cocción con la propia grasa del pato.

Un producto de larga caducidad, fácil preparación (tan solo calentar y emplatar) y resultado excelente. Ideal como plato principal.

### Fourth range products ideal as the main course.

*Confits are our main range of products cooked with one slow and delicate cooking with the duck's fat.*

*A product with a long shelf life, easy to prepare (only needed heat and plate), and excellent result. Ideal as a main dish.*



#### CONFITS CONFITS

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1</b>   Muslos confitados en lata<br/><i>Confit canned thighs</i><br/>6A · 4UT/ENV</p>              | <p><b>4</b>   Muslos de codorniz confitados<br/><i>Confit quail thighs</i><br/>3A · 50UT/ENV</p>      |
| <p><b>2</b>   Muslo confitado individual<br/><i>Confit individual thigh</i><br/>280GR · 2M · ENV/BUIT</p> | <p><b>5</b>   Bracitos confitados<br/><i>Canned wings</i><br/>3A · 16UT/ENV</p>                       |
| <p><b>3</b>   Mollejas<br/><i>Duck gizzards</i><br/>3A · 20UT/ENV</p>                                     | <p><b>6</b>   Muslo confitado lata grande<br/><i>Large confit canned thighs</i><br/>3A · 16UT/ENV</p> |

## Curados y embutidos Cured and sausages

Una forma distinta de consumir el pato.

Curamos nuestros magrets, una técnica ancestral de conservación y los convertimos en deliciosos jamones de pato.

Una forma distinta de degustar estas peizas del pato ya sea en ensaladas, aperitivos o para degustar solo.

A different way of consuming duck.

We cure our breasts with an ancestral conservation technique, and we turn them into delicious duck hams.

A different way to taste these pieces of duck is either in salads, appetizers or to taste on one's own.



### CURADOS Y EMBUTIDOS CURED AND SAUSAGES

- 1 | Magret ahumado *Smoked magret*  
250GR · 6M · ENV/BUIT
- 2 | Magret curado *Whole duck ham*  
250GR · 6M · ENV/BUIT

- 3 | Fuet Duck *fuet sausage*  
180GR · 6M · ENV/BUIT
- 4 | Magret curado pre cortado  
*Whole duck ham cut into slices*  
250GR · 5M · ENV/BUIT



### ENVASADO AL VACÍO VACUUM PACKED

- 1 | Magret curat llescat  
*Duck ham cut into slices*  
50/100GR · 5M · 10UT/ENV



### COCIDOS BOILED

400/100/800GR · 2M · 1UT/ENV

- 1 | Foiegret. Magret relleno de foie gras  
*Foiegret. Magret filled with foie gras*
- 2 | Codorniz deshuesada rellena de foie gras  
*Quail filled with foie gras*
- 3 | Solgret. Magret cocido  
*Solgret. Cook magret*

## Semi-Conservas · Semi-canne

Con nuestros foie gras elaboramos una amplia gama de productos para satisfacer todos los paladares.

*With our foie gras we make a wide range of products to satisfy all palates.*

El Celler, elaborado con una selección de los mejores foies, un producto sin cocción y con una curación mínima para poder degustarlo de la forma más pura posible.

*The Celler is made with a selection of the best foies, a product without cooking and with minimal curing to be able to taste it from the purest form possible.*

Nuestros micuits se elaboran con una receta que utilizamos desde los inicios de Collverd, con el máximo respeto por el producto y la tradición.

*We make our micuits with a recipe that we have been using since the beginning of Collverd, with the utmost respect for the product and the tradition.*

Con los blocs conseguimos una textura singular que permite degustar el foie

*With the blocs, we get a unique texture that allows you to taste the foie.*



**FOIE GRAS MI-CUIT ENTERO**  
*WHOLE FOIE GRAS MI-CUIT*

- |  |  |
|--|--|
| 1   Barra Bar<br>1KG · 3M · 1KG/ENV  | 4   Entier Entier<br>±400GR · 3M · 1UT/ENV             |
| 2   Ración <i>Portion</i><br>±60GR · 20D · 6UT/ENV                         | 5   Tarro de cristal<br><i>Glass jar</i><br>180GR · 6M |
| 3   Ración presentación <i>portion presentation</i><br>50GR · 3M · 6UT/ENV |  |



**HARMÒNIES DEL FOIE GRAS**  
*FOIE-GRAS HARMONIES*  
50GR · 6M · 6UT/ENV

- |   |
|---|
| 1   Micuit amb figues<br><i>Micuit with figs</i>                |
| 2   Micuit amb plàncton marí<br><i>Micuit with sea plankton</i> |
| 3   Micuit amb codony<br><i>Micuit with quince</i>              |



**FLAUTA FICELLE**

- |   |
|---|
| 1   Mousse de foie gras<br><i>Mousse of foie gras</i><br>600GR · 6M · 1UT/ENV |
| 2   Bloc Block<br>600GR · 6M · 1UT/ENV  |



**BLOC BLOC**

- |   |
|---|
| 1   Duo Duo<br>2X40GR · 6M · 1UT/ENV                                  |
| 2   Bloc con trozos<br><i>Block with pieces</i><br>1KG · 6M · TERRINA |



**CELLER CELLER**

- |   |
|---|
| 1   Barra Bar<br>±450GR · 45D · 1UT/ENV                                   |
| 2   Ración <i>Portion</i><br>±60GR · 30D · 6UT/ENV                        |
| 3   Ración presentació <i>Portion presentation</i><br>60GR · 3M · 6UT/ENV |