



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



LATAS GRANDES LARGE CANNES

1KG · 8M

- | |
|---|
| <p>1 Bloc de foie gras
<i>Block of foie gras</i></p> <p>2 Bloc con trozos
<i>Block with pieces</i></p> <p>3 Mousse de foie gras
<i>Mousse of foie gras</i></p> <p>4 Mousse de pato
<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>1 Muslos confitados en lata
<i>Confit canned thighs</i>
6A · 4UT/ENV</p> | <p>4 Muslos de codorniz confitados
<i>Confit quail thighs</i>
3A · 50UT/ENV</p> |
| <p>2 Muslo confitado individual
<i>Confit individual thigh</i>
280GR · 2M · ENV/BUIT</p> | <p>5 Bracitos confitados
<i>Canned wings</i>
3A · 16UT/ENV</p> |
| <p>3 Mollejas
<i>Duck gizzards</i>
3A · 20UT/ENV</p> | <p>6 Muslo confitado lata grande
<i>Large confit canned thighs</i>
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
1KG · 3M · 1KG/ENV
- 2 | Ración *Portion*
±60GR · 20D · 6UT/ENV
- 3 | Ración presentación *portion presentation*
50GR · 3M · 6UT/ENV
- 4 | Entier *Entier*
±400GR · 3M · 1UT/ENV
- 5 | Tarro de cristal
Glass jar
180GR · 6M



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

- 1 | Micuit amb figues
Micuit with figs
- 2 | Micuit amb plàncton marí
Micuit with sea plankton
- 3 | Micuit amb codony
Micuit with quince



FLAUTA FICELLE

- 1 | Mousse de foie gras
Mousse of foie gras
600GR · 6M · 1UT/ENV
- 2 | Bloc *Block*
600GR · 6M · 1UT/ENV



BLOC BLOC

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



CELLER CELLER

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