



LOS SABORES
DE LA EXCELENCIA

FOIE GRAS PATO CRUDO
MAGRET PATO CRUDO
JAMON DE PATO
CONFIT PATO (MUSLO)
BLOC DE FOIE GRAS
MOUSSE DE PATO



Pol. Ind. Tres Caminos
Dorada, 27. 11510 Puerto Real (Cádiz)
Tel. 956 88 82 50 - Fax. 956 893 345
manuelastorga@comercialastorga.com
www.comercialastorga.com
En Facebook, Comercial Astorga

Un manjar, el Pato



El Pato

TODO EL DESPIECE (FRESCO & ULTRACONGELADO) & ELABORADO, CONSERVA Y SEMICONSERVA.

Un ave con un sabor exquisito y muy característico, destaca por su contenido de proteínas de buena calidad y su aporte vitamínico. Sobresalen las vitaminas hidrosolubles, sobre todo tiamina, riboflavina, niacina y vitamina B12. En cuanto a minerales, esta carne supone una buena fuente de hierro hemo de fácil absorción, fósforo y cinc. Las cualidades nutritivas de la carne de pato la convierten en un alimento recomendable para personas de todas las edades.

Nuestro pato responde a los más altos niveles de calidad para garantizar la calidad de todo su despiece y productos. Una selección rigurosa de la materia prima en todo el proceso productivo integrado y controlado al 100%, desde la alimentación al producto acabado.

Nuestro Pato posee denominación de origen Francia o origen IGP Sudoeste de Francia de sus Foie Gras, carnes y confits.

FOIE GRAS PATO CRUDO, MAGRET PATO CRUDO, JAMON DE PATO CONFIT PATO (MUSLO), BLOC DE FOIE GRAS, MOUSSE DE PATO



Blocs de Foie Gras

Sin
Gluten



Magret de Pato Crudo



Foie Gras de Pato Crudo



Productos envasados en atmósfera protectora
Todo el sabor y el frescor