



Mas Parés

**SELECCIÓN DE PRODUCTOS PARA “ALTA CHARCUTERÍA” Y
“RESTAURACIÓN / CATERING”**



La empresa de foie gras mas premiada de Europa



Mas Parés



EL FOIE GRAS DE LOS FARAONES,
pieza 250g al vacío Ref. 980125
Caducidad 18 días
Conservación entre +2°C y 4°C

EN CONGELADO

Caducidad 1 año
Conservación entre -18°C y -25°C



Mas Parés



FOIE GRAS RESERVA ENTIER AL ARMAGNAC

Pieza entre 300/350g al vacío Ref. 120310

Caducidad 2 meses

Conservación entre +2°C y 4°C

EN CONGELADO

Caducidad 1 año

Conservación entre -18°C y -25°C



BLOC DE FOIE GRAS CON HIGOS, tarrina 925g Ref. 226392

Caducidad 6 meses

Cajas de 5 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C



BLOC DE FOIE GRAS CON ALMENDRAS CARAMELIZADAS, tarrina 925g Ref. 275392

Caducidad 6 meses

Cajas de 5 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C



BLOC DE FOIE GRAS CON NARANJA Y COINTREAU, tarrina 925g Ref. 263392

Caducidad 6 meses

Cajas de 5 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C



BLOC DE FOIE GRAS CON TRUFA, tarrina 925g Ref. 228392

Caducidad 6 meses

Cajas de 5 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C



BLOC DE FOIE GRAS CON TROZOS (35%), tarrina 925g Ref. 218392R

Caducidad 6 meses

Cajas de 5 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C



Entier 200g
Ref. 213120



Entier Trufado 200g
Ref. 219120



Entier 925g
Ref. 213392



Entier, Entier Trufado,
Entier con naranja y Cointreau 100g
Ref. 213110 / Ref. 219110 / Ref. 279110

FOIE GRAS ENTIER / TRUFADO 100g / 200g / 925g

Caducidad 2 meses

Caja 9u entier 100g / Caja 10u entier 200g / cajas 5u terrina 925g

Conservación entre +2°C y +4°C



**Bloc Foie Gras
con higos**
Ref. 226106



**Bloc Foie Gras
con trozos**
Ref. 216106



**Bloc Foie Gras con
almendra**
Ref. 275106



Bloc Foie Gras trufado
Ref. 228106



Bloc Foie Gras con naranja y cointreau
Ref. 263106

PORCIONES DE 60g

Caducidad 3 meses

Cajas de 10 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C

NO NECESITAN FRÍO



Bloc de foie gras
Ref. 515708



Con higos
Ref. 526708



Al brisura de trufa
Ref. 528708



Bloc de foie gras de oca
Ref. 520708

PIRAMIDES 80g

Caducidad 1 año

Cajas de 9 unidades

Conservación a temperatura ambiente



Mas Parés



Bloc de foie gras
Ref.: 2141013



Bloc de foie gras Trufado
Ref.: 2171013



Bloc de foie gras con higos
Ref. 2261013



Bloc de foie gras con almendra caramelizada
Ref. 2751013



Bloc de foie gras con mermelada de naranja y cointreau
Ref. 2631013



Bloc de Foie Gras de oca
Ref. 2201013



Bloc de Foie Gras de oca trufada
Ref. 2211013

BLOC DE FOIE GRAS EN LATA DE 130g “ABRE FÁCIL DOS LADOS”

Caducidad 4 años

Cajas de 8 unidades

Conservación a temperatura ambiente



CONFIT DE PATO DESMIGADO 1kg
Ref. 205100

CONFITS

Caducidad 4 años

Confit muslo 2u Ref. 505202 / cajas de 12 u

Confit muslo 10u Ref. 505210 / cajas de 6 u

Mollejas de pato 8u Ref. 509208 / cajas de 12 u

Cassoulet 2u Ref. 510280 / cajas de 12 u

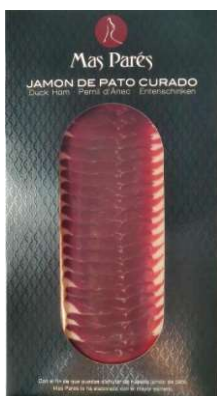
Conservación a temperatura ambiente

CONFIT DE PATO DESMIGADO

Caducidad 1 mes

Cajas de 10u / caja

Conservación entre + 2°C y +4°C



Ref. 405012



Ref. 450012



Ref. 400010

MAGRET 50g
Caducidad 6 meses
Cajas de 12 unidades

MAGRET 500g
Caducidad 6 meses
Cajas de 24 unidades
Conservación entre +2°C y +4°C

MAGRET ENTERO
Caducidad 6 meses
Cajas a granel



Mousse de canard lata redonda 1Kg /
Mousse de canard con avellanas y
frangelico lata redonda 1kg
Ref. 237201 / 287201



Mousse de canard envasado al vacío 1Kg /
Mousse de canard con avellanas y
frangelico envasado al vacío 1kg
Ref. 237101 / 287101

MOUSSE DE CANARD / MOUSSE DE CANARD CON AVELLANAS Y FRANGELICO

Caducidad Lata 1 Kg 1 año / Envasado al vacío 3 meses

Cajas de 12 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C

PRODUCTO CONGELADO



Especial catering / Restauración



Bandejas de 40 unidades
(9g / unidad)

BLOC GAMA COCKTAIL, bandeja de 360g Ref. 728527

Caducidad 1 año

Cajas de 10 bandejas

Conservación entre -18°C y -25°C

PRODUCTO CONGELADO



Especial catering / Restauración



ESCALOPA de 40g a 60g Ref. 711500

Caducidad 1 año

Cajas de 6Kg

Conservación entre -18°C y -25°C

PRODUCTO CONGELADO



Especial catering / Restauración



Foie Restauración
Ref. 710100 (peso unitario entre 600g y 750g)



Foie Extra desnervado ultra congelado
Ref. 703100 (peso unitario entre 600g y 750g)

HIGADO CONGELADO

Caducidad 1 año

Cajas de 10 Kg (envasados individualmente al vacío)

Conservación entre -18°C y -25° C



"Flauta" mousse de foie gras 1kg

Ref. 245199

"Flauta" Bloc de Foie Gras 1kg

Ref. 215199

FLAUTA DE BLOC FOIE GRAS

FLAUTA MOUSSE DE FOIE GRAS 130g

Caducidad 3 meses

Cajas de 12 u

Conservación entre +2°C y +4°C

FLAUTA BLOC DE FOIE GRAS

FLAUTA MOUSSE DE FOIE GRAS 1kg /250g

Caducidad 3 meses

Cajas a granel

Conservación entre +2°C y +4°C

NOVEDADES 2023

Bloc de Foie gras de Pato al Pedro Ximénez



BLOC DE FOIE GRAS DE PATOAL PEDRO XIMENEZ, tarrina 925g

Ref. 261392

Caducidad 9 meses

Cajas de 5 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C

NOVEDADES 2024

Gama de mousse de foie gras de pato



Con Pedro Ximénez

Ref: 2541013



Con Trufa

Ref: 2501013



Natural

Ref: 2461013



Con Higos

Ref: 2441013



Con Cebolla confitada

Ref: 2511013

MOUSSE DE FOIE GRAS DE PATO lata 130g

Caducidad 4 años

Cajas de 8 unidades

Conservación ambiente



Mas Pares

Para más información:

➤ www.mas pares.com

➤ Telf. 972.42.18.77