



Foie-gras y derivados del pato y oca (confit, magret, jamón, micuit, mousse y parfait)

La concentración de sabor y la textura suavísima, que se localiza en un hígado de pato u oca, hizo que este producto, elaborado por los egipcios tuviese una gran aceptación en los imperios griego y romano. Aunque se abandonó su producción durante muchos años, Francia recuperó tan delicado manjar y estableció las bases para su producción, que han sido seguidas por todo el mundo.

Los hígados de oca y de pato se presentan enteros, frescos o conservados en bloque, (bloc) en latas o en frascos de cristal, que han merecido ser clasificados como uno de los cuatro ases de la gastronomía mundial. El micuit es una semiconserva envasada al vacío. La mousse y el parfait están hechos con hígado titurado y sometidos a temperaturas de cocción, para lograr una conserva.

El confit es el muslo y contramuslo, de oca o de pato cocidos en su grasa y el jamón de pato es la pechuga de estos animales sometida a un proceso de salazón, dando un producto que por su textura, y por su infiltración grasa recuerda, al jamón de cerdo ibérico.

España produce unas 950 Tn de foie, pero consumimos más de 4.000Tn, al ser el segundo usuario mundial solo por detrás de Francia, por lo que nos vemos obligados a importar producto de Francia, Hungría y Bulgaria, que son los tres únicos países que producen más que nosotros.

[Ver expositores del sector](#)

Más información:
salondegourmets.com

Comunicación:
comunicacionsg@gourmets.net
prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

