



## Paté

Se puede elegir entre los elaborados con carnes de cerdo, de vacuno, de caza, con algunas vísceras, con pescados, con vegetales y en general con todos los productos comestibles. Se pueden consumir calientes o fríos y su presentación es muy variada. Para comprender la diversidad baste señalar que tan paté es un bloc de foie-gras, como un pastel de espinacas o de cabracho.

Su composición nutricional también varía, aunque en general emplean grasa, como producto receptor del resto de los ingredientes, también se les puede elaborar con ausencia total de aquella y por lo tanto rebajar notablemente, el contenido en calorías, en preparaciones especiales para regímenes dietéticos o para adelgazar.

Es un producto muy polivalente que puede utilizarse perfectamente en meriendas, untado en el pan por ejemplo, o constituir por sí solo el entrante de una comida. La diversidad de preparaciones y la posibilidad de acompañarlos con guarniciones muy diferentes, o incluso que el paté sirva sea protagonista de algunos platos, como puede ser una merluza con paté de centollo, hace que estos productos sea muy interesante tenerlos siempre disponibles en la despensa.

En los últimos años ha aumentado mucho la producción de patés de fantasía, utilizando cada vez más productos diferentes a la carne e hígado de cerdo y dietéticos.

[Ver expositores del sector](#)

**Más información:**

[salondegourmets.com](http://salondegourmets.com)

**Comunicación:**

[comunicacionsg@gourmets.net](mailto:comunicacionsg@gourmets.net)

[prensa@gourmets.net](mailto:prensa@gourmets.net)

Organiza / Medio corporativo:



CLUB  
DE  
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

