



# Mas Parés

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



*La empresa de foie gras más 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



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

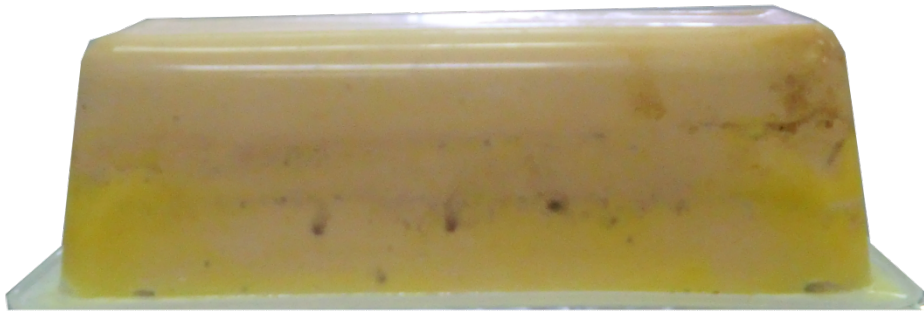
Caducidad 6 meses

Cajas de 5 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C



Mas Parés



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

Caducidad 6 meses

Cajas de 5 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C



Mas Parés



**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



Mas Parés

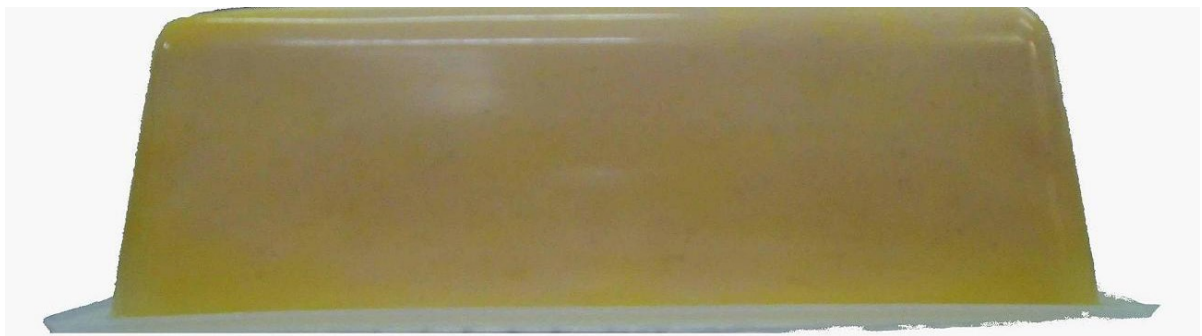


**BLOC DE FOIE GRAS CON TRUFA, tarrina 925g Ref. 228392**

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

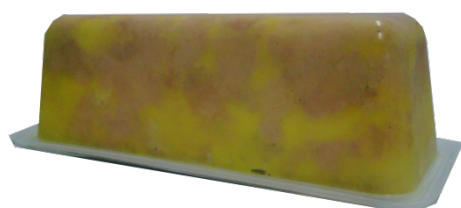
Conservación entre +2°C y +4°C



**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 tarrina 925g

Conservación entre +2°C y +4°C





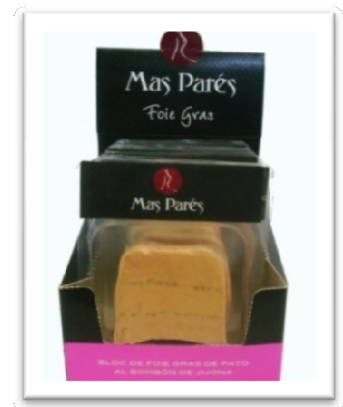
Mas Parés



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



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



**Bloc Foie Gras con almendras caramelizada**  
Ref. 275106



**Bloc Foie Gras trufado**  
Ref. 228106



**Bloc Foie Gras con naranja y cointreau** Ref. 263106

**PORCIONES DE 60g**

Caducidad 3 meses

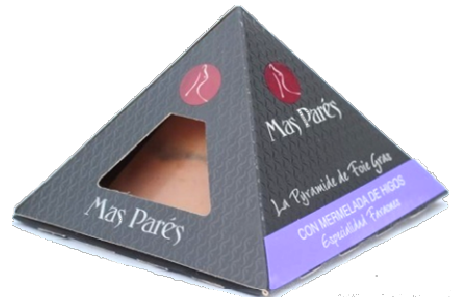
Cajas de 10 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C

**NO NECESITAN FRÍO**



**Al bombón de Jijona**  
Ref. 575708



**Con higos**  
Ref. 526708



**Con trufa**  
Ref. 528708



**Bloc de foie gras**  
Ref. 515708

**PIRÁMIDES 80g**

Caducidad 1 año

Cajas de 9 unidades

Conservación a temperatura ambiente



**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 de oca**  
Ref. 2201013



**Bloc de Foie Gras de oca  
Trufada** Ref. 2211013



**Bloc de Foie Gras con naranja  
y cointreau** Ref. 2631013



**Mousse de Foie Gras**  
Ref.: 2461013



**Bloc de Foie Gras con  
almendras caramelizadas**  
Ref. 2751013

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

Caducidad 4 años

Cajas de 7 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



Mas Parés



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**  
Ref. 237201



**Mousse de canard envasado al vacío 1Kg**  
Ref. 237101

### **MOUSSE DE CANARD**

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

Cajas de 12 unidades

Conservación entre +2°C y +4°C

PRODUCTO CONGELADO

  
Mas Parés

## Especial catering / Restauración



Bandejas de 40 unidades  
(9g / unidad)

**BLOC GAMA COCKTAIL, bandeja de 360g Ref. 715527**

Caducidad 1 año

Cajas de 12 bandejas

Conservación entre -18°C y -25°C

PRODUCTO CONGELADO



Mas Parés

## 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



Mas Parés

## Especial catering / Restauración



### Foie Restauración

Ref. 710100 (peso unitario entre 600g y 700g)



### Foie Extra desnerviado ultra congelado

Ref. 703100 (peso unitario entre 550g y 600g)

### HIGADO GONGELADO

Caducidad 1 año

Cajas de 10 Kg (envasados individualmente al vacío)

Conservación entre -18°C y -25° C



Mas Parés



"Flauta" mousse de Foie Gras 1kg

Ref. 245199

"Flauta" Bloc de Foie Gras 1kg

Ref. 215199

### **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



Mas Parés

## Dátil relleno de foie



Blisters de 2 unidades  
(10 blisters por cajita expositora)

**DÁTIL** Ref. 292106  
Caducidad 2 meses  
Caja de 4 cajitas expositoras  
Conservación entre +2°C y +4°C



*Mas Pares*

*Para más información:*

➤ [www.mas pares.com](http://www.mas pares.com)

➤ Telf. 972.42.18.77