

Martiko

Guía sobre el foie gras y otros productos de pato

MARTIKO.COM



FOIE GRAS DE PATO

CALIDAD
Y EXCELENCIA

MAGRET DE PATO

TEXTURA TIERNA
Y SABOR INTENSO

JAMÓN DE PATO

PIEZA MAESTRA
DE LA GASTRONOMÍA

CONFIT DE PATO

SABOR, COLOR Y
JUGOSIDAD EXCEPCIONAL



Martiko

MARTIKO, EL SABOR DE LOS GRANDES MOMENTOS

Con la intención de guiarle en la elección de nuestros productos y abrirle las puertas a un mundo de exquisitos sabores y matices, **hemos elaborado esta guía sobre el foie gras y otros productos de pato Martiko**. Los pequeños detalles marcan siempre la diferencia y con Martiko el éxito en su mesa está asegurado. Le agradecemos la confianza depositada en nuestros productos y esperamos que disfrute con su degustación.



EMPRESA
FAMILIAR



RESPECTO ABSOLUTO
A LA NORMATIVA DE
BIENESTAR ANIMAL



GARANTÍA DE PATOS 100%
CRIADOS EN NAVARRA



PRODUCCIÓN MINUCIOSA
Y TRAZABILIDAD TOTAL
DEL PROCESO



ALIMENTACIÓN
100% NATURAL,
NO GENÉTICAMENTE
MODIFICADA



PRESERVACIÓN DEL
ECOSISTEMA Y EL TRABAJO
EN EL SECTOR PRIMARIO



ECONOMÍA CIRCULAR
DESDE EL CAMPO
PARA EL CAMPO



ELABORACIÓN BAJO
ESTRICTOS CONTROLES
DE CALIDAD



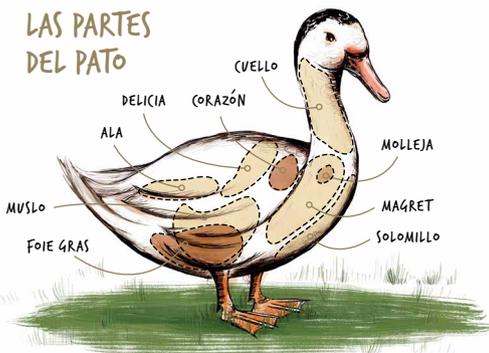
EL PATO MARTIKO

En Martiko nos despertamos cada día con una misma ilusión: criar los mejores patos navarros para poder ofrecerle los mejores productos.



Descubre todo sobre el pato Martiko y deliciosas recetas para inspirarse y disfrutar al máximo de nuestros productos en martiko.com/escuela-martiko

LAS PARTES DEL PATO



FOIE GRAS FRESCO

CALIDAD Y EXCELENCIA

El foie gras de pato Martiko es un producto cargado de historia, siendo nuestro foie gras de pato fresco la máxima expresión de calidad y excelencia.



ALIMENTACIÓN NATURAL

Su tono marfil y su firme textura son distintivos innegables de una alimentación basada en cereales no genéticamente modificados.

UNA JOYA CULINARIA

El foie gras fresco debe cocinarse antes de su consumo y es ideal para prepararlo a la plancha, elaborar tarrinas de foie gras mi cuit, salsas y otras creaciones culinarias.



CÓMO ELEGIR CORRECTAMENTE NUESTROS PRODUCTOS

LISTOS PARA SU CONSUMO



FOIE GRAS ENTERO

PARA UNA COMIDA
DE EXCEPCIÓN

Nuestro producto más emblemático.

Elaborado a partir de los mejores lóbulos de foie gras de pato previamente desvenados y ligeramente sazonados. Ideal para sorprender y acertar en celebraciones o momentos especiales.



BLOC DE FOIE GRAS

CON Y SIN TROZO, PARA
UN APERITIVO GOURMET

Excelente calidad, delicado sabor y agradable textura.

Una emulsión elaborada con trozos de lóbulos de foie gras de pato ligeramente sazonados. Si nuestra receta incorpora trozos de foie gras, lo denominamos bloc con trozo.



PATÉ DE PATO

COMODÍN PARA
TODA LA FAMILIA

Una magnífica opción. El paté no es un foie gras, sino una fina emulsión de hígado de pato con sabor intenso y suave textura, ideal para cualquier ocasión. Especialmente indicado como centro de mesa, canapés, bocadillos o lasagnas con la garantía de Calidad Martiko.

CÓMO ELABORAMOS NUESTROS PRODUCTOS

FOIE GRAS ENTERO ★★★★★

FOIE GRAS
DE PATO



BLOC DE FOIE GRAS ★★★★★

FOIE GRAS
DE PATO



30% TROZOS
DE FOIE GRAS
(SOLO SI ES BLOC
CON TROZO)



PATÉ DE PATO ★★★★★

HÍGADO
DE PATO



¿CON QUÉ ACOMPANAR SU FOIE GRAS?

Para ensalzar todo el sabor de los productos Martiko le aconsejamos acompañarlos con nuestras tostadas de pan "Martiko La Gaviña" (clásico, de pasas, cebolla, frutos rojos, calabaza...), confituras, compotas de frutas o sal de escamas.



RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Recomendamos atemperar el producto 10-15 minutos antes de consumir, para apreciar todos los sabores y texturas.

MAGRET DE PATO

TEXTURA TIERNA, SABOR INTENSO

El magret representa la esencia del pato: una carne jugosa, de sabor profundo y refinado, que cautiva a chefs y amantes de la gastronomía en todo el mundo.

Proviene de la pechuga del pato criado para la producción de foie gras y se distingue por su carne roja y magra, baja en grasa, salvo en la piel, y rica en proteínas.

Un producto exquisito de calidad, sabor y jugosidad incomparables.

TIPS PARA UN MAGRET PERFECTO



180°C
AIR FRYER
10-13 MIN.



SARTÉN O PLANCHA
7 MIN. LADO PIEL + 3 MIN. LADO CARNE

LISTO EN POCOS MINUTOS

DEJE A TEMPERATURA AMBIENTE 30 MIN. ANTES DE SU CONSUMO

PREVIO AL COCINADO, REALICE CORTES EN FORMA DE ROMBOS SOBRE LA PIEL, SIN CORTAR LA CARNE

SALPIENTE AL GUSTO

UNA VEZ COCINADO, DEJE REPOSAR EL MAGRET DURANTE 5 MIN.



ACOMPÁÑELO CON SALSAS DULCES, AGRIDULCES, BROTES, PATATAS...



DESCUBRA LOS NUEVOS CORTES DEL **MAGRET MARTIKO** DE FÁCIL PREPARACIÓN



CORTE CHULETA



CORTE TATAKI

JAMÓN DE PATO

UNA PIEZA MAESTRA
DE LA GASTRONOMÍA

El jamón de pato es un producto delicado y exquisito, apreciado por su sabor, color y aroma únicos. Se obtiene del magret de pato tras un meticuloso proceso de secado que controla cuidadosamente la temperatura, humedad y sal.

PERFECTO PARA DAR UN TOQUE
GOURMET A CUALQUIER PLATO



IDEAL PARA...

- ✓ VERDURAS Y ENSALADAS
- ✓ COMO CENTRO DE MESA
- ✓ CROQUETAS
- ✓ APERITIVOS
- ✓ PASTAS
- ✓ CREMAS Y SALMOREJOS
- ✓ PIZZAS



CONFIT DE PATO

SABOR, COLOR Y
JUGOSIDAD EXCEPCIONAL

Los muslos, alas, delicias o mollejas de pato en confit Martiko se elaboran siguiendo los métodos tradicionales, cocinándose lentamente en su propia grasa, lo que les confiere un sabor, color y textura excepcionales.

FÁCIL DE COCINAR Y
LISTO POCOS MINUTOS

Prepare un plato exquisito y de alta calidad en apenas 15 minutos en su horno o air fryer.



MÚLTIPLES USOS EN COCINA

Disfrútelo como plato principal, acompañado de sus salsas y guarniciones favoritas o desmenuzado en ensaladas, aperitivos, lasañas, rellenos, tartas saladas...

