

De Spiegeleire



# Navidad

2020

ESPECIALIDADES SILVESTRES Y DE FIN DE AÑO

# De Spiegeleire

FABRICANTE DE PATÉ BELGA  
RECIÉN HECHO



# INDICI

## Especialidades silvestres y de fin de año

### 5 patés de Navidad

- Nuevo**
- nuevo 4 Paté de ave, pavo, jengibre y curry
  - nuevo 5 Paté con champiñones Portobello, queso Roquefort y jamón cocido Breydel
  - nuevo 6 Paté con salchicha de queso a la parrilla
  - nuevo 8 Paté con salchicha ahumada y col rizada

#### Clásicos

- 10 Paté con Roquefort y peras
- 11 Paté con col lombarda, manzana y pasas
- 12 Paté con naranja, Grand Marnier y trozos de mandarina
- 13 Fino paté de manzana con crujiente tocino frito
- 14 Paté de pato, Cava y trufa
- 15 Paté con brie, miel, nueces y Porto
- 16 Paté Reserva Negra®
- 17 Paté con jamón Breydel

### 18 patés de caza

- 18 Paté de jabalí
- 18 Paté de liebre
- 18 Paté de faisán
- 19 Paté de corzo
- 19 Paté jabalí con arándanos
- 19 Paté de conejo con ciruelas

### 20 especialidades de caza

- 20 Terrina de jabalí
- 20 Terrina de liebre
- 21 Terrina de faisán
- 21 Terrina de corzo

### 22 pato/trufa especialidades

- 22 Paté lingote de arándanos rojos y trufas
- 22 Mousse de pato

### 23 aves de corral especialidades

- 23 Paté con ave y trompeta de la muerte

### 24 paté empanada

- 24 Tarta de paté con confitura de cebolla y trozos de albaricoque
- 24 Paté de jabalí
- 25 Túnel empanada
- 25 Mini túnel empanada

### 26 embalajes del cliente

#### 800 g

- nuevo 26 Paté de ave, pavo, jengibre y curry
- nuevo 26 Paté con champiñones Portobello, queso Roquefort y jamón cocido Breydel
- nuevo 26 Paté con salchicha de queso a la parrilla
- nuevo 26 Paté con salchicha ahumada y col rizada
- 27 Paté con Roquefort y peras
- 27 Paté con col lombarda, manzana y pasas
- 27 Fino paté de manzana con crujiente tocino frito
- 27 Paté con naranja, Grand Marnier y trozos de mandarina
- 27 Paté de pato, Cava y trufa
- 27 Paté con brie, miel, nueces y Porto

#### 300 g

- 28 Trío de patés festivo
- 28 Trío de patés de caza

#### 2,4 kg

- 29 3 sabores de fiesta
- 29 3 sabores de caza

### 30 carnes

- nuevo 30 Rillettes de Breydel
- 30 Paté en bloque con arándanos
- 30 Paté frito de la manera tradicional

### 32 grandes embalajes

Los productos de Navidad estarán disponibles a partir de la semana 47 hasta la semana 52. Los patés de caza estarán disponibles a partir de la semana 36 y hasta fin de año. De Spiegeleire NV se reserva el derecho de modificar en cualquier momento esta oferta.

# patés de NAVIDAD

## Paté de ave, pavo, jengibre y curry

314 520 | GRUESO

Un paté fino con trocitos de filete de pavo añadidos, que aportan a este paté una estructura gruesa. La combinación del dulzor de la zanahoria, el intenso sabor del jengibre y el picante del curry crea un buen equilibrio de sabores.



520 | Bandeja rectangular larga one way:  
Peso a la pieza: 2,600 kg (1 p./paquete)

También disponible en el embalaje solicitado.

---

# Paté con champiñones Portobello, queso Roquefort y jamón cocido Breydel

318 520 | FINO

Este paté con champiñones Portobello y queso azul es ideal para los amantes de los sabores fuertes. Al añadir el exclusivo jamón cocido Breydel, sobre el que se ha espolvoreado una mezcla de especias secreta, se crea una combinación de sabores particularmente deliciosa. La combinación de estos tres ingredientes de primera calidad en un paté fino es un verdadero manjar.



520 | Bandeja rectangular larga one way:  
Peso a la pieza: 2,600 kg (1 p./paquete)

También disponible en el embalaje solicitado.

# patés de NAVIDAD

## Paté con salchicha de queso a la parrilla

322 520 | FINO

Salchicha a la parrilla con queso. Un sabroso y delicioso sabor, ¡gracias al condimento especial! Sazonado por fuera y con un fantástico queso blando por dentro.

En un paté fino, esta salchicha a la parrilla con queso está más deliciosa que nunca.

Un paté delicioso que gustará a todo el mundo.



520 | Bandeja rectangular larga one way:  
Peso a la pieza: 2,600 kg (1 p./paquete)

También disponible en el embalaje solicitado.

## MINIQUICHE

Cubra el fondo de la quiche con mascarpone y añada sal y pimienta.  
Rellene la quiche con el **paté con salchicha de queso a la parrilla** y termine con unos cubitos de salchicha a la parrilla, cebolla roja y pimentón.  
Caliente la quiche durante 10 minutos en un horno precalentado a 180 °C.  
Decore la quiche con cebollas fritas y rúcula.  
Deliciosa como aperitivo o con una ensalada como entrante.



# patés de NAVIDAD

## Paté con salchicha ahumada y col rizada

328 520 | GRUESO

Cuando pensamos en la col rizada solemos asociarla a un guiso con salchicha ahumada. El origen de este paté se encuentra en este plato.

La col rizada tiene un sabor único y muy fácil de combinar con ingredientes salados como la salchicha ahumada. Un verdadero manjar de invierno.



520 | Bandeja rectangular larga one way:  
Peso a la pieza: 2,600 kg (1 p./paquete)

También disponible en el embalaje solicitado.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

## FAJITA DE COL RIZADA

Escalde las hojas de la col rizada (2 min.).

Rellene las hojas de col escaldadas con el **paté con salchicha ahumada y col rizada**.

Acabe el plato con falafel, chutney de tomate y tomates cherry.



# patés de NAVIDAD

CLÁSICOS

## Paté con Roquefort y peras

344 520 | GRUESO

Este delicioso paté grueso tiene un sabor único y con mucho cuerpo gracias al intenso sabor de un ingrediente extra: queso Roquefort. Además, las peras le añaden un leve toque dulce. Resumiendo: una delicia que nadie podrá resistir.



**520 | Bandeja rectangular larga one way:**  
Peso a la pieza: **2,600 kg** (1 p./paquete)

También disponible en el embalaje solicitado.

---

# Paté con col lombarda, manzana y pasas

175 520 | GRUESO

La col lombarda con manzana es un clásico que siempre sabe bien. Con estos ingredientes procesados en un paté grueso y con la adición de un puñado de pasas obtenemos un paté ligeramente dulce con el sabor de antaño.



**520 | Bandeja rectangular larga one way:**  
Peso a la pieza: **2,600 kg** (1 p./paquete)

También disponible en el embalaje solicitado.

# patés de NAVIDAD

CLÁSICOS

## Paté con naranja, Grand Marnier y trozos de mandarina

459 520 | FINO

Este fino paté con un delicioso sabor a naranjas, mandarinas y un toque de Grand Marnier, es ligero y dulce. Los pequeños trozos de cáscara de naranja y mandarinas confitadas no solo aportan el sabor afrutado, sino que también aportan un color festivo.



**520 | Bandeja rectangular larga one way:**  
Peso a la pieza: **2,600 kg** (1 p./paquete)

También disponible en el embalaje solicitado.

---

# Fino paté de manzana con crujiente tocino frito

499 520 | FINO

Este fino paté cremoso, enriquecido con una deliciosa compota de manzana casera y con crujiente tocino frito, es un paté con un carácter fuerte. El sabor de la manzana aporta a este paté un agradable sabor ligeramente dulce, mientras que el tocino le aporta un toque ligeramente salado y crujiente.



**520 | Bandeja rectangular larga one way:**  
Peso a la pieza: **2,600 kg** (1 p./paquete)

También disponible en el embalaje solicitado.

# patés de NAVIDAD

CLÁSICOS

## Paté de pato, Cava y trufa

513 520 FINO

El paté de pato está hecho con hígado de pato y tiene una textura fina. Las trufas le aportan un aroma a nuez, ligeramente acre, a este exclusivo paté. El Cava, con su sabor delicado y pleno, le da un toque festivo. Una buena combinación, presencia de sabores culinarios, ¡un verdadero manjar!



520 | Bandeja rectangular larga one way:  
Peso a la pieza: 2,600 kg (1 p./paquete)

También disponible en el embalaje solicitado.

---

# Paté con brie, miel, nueces y Porto

560 520 | GRUESO

El untuoso sabor del queso brie cubierto con miel, que se deshace en la boca. Las nueces adicionales y la ensalada de rúcula completan la placentera experiencia de este paté.



**520 | Bandeja rectangular larga one way:**  
Peso a la pieza: **2,600 kg** (1 p./paquete)

**También disponible en el embalaje solicitado.**

# patés de NAVIDAD

CLÁSICOS

## Paté Reserva Negra®

595 520 | FINO

Este paté exclusivo, 100% Duroc, solo contiene carne de cerdos Duroc de pura raza que nacen, se crían y se sacrifican en España. No solo se procesa la carne, sino también el famoso jamón curado Gran Reserva. Estas materias primas especiales aportan al paté Reserva Negra® un sabor único, refinado e intenso.



520 | Bandeja rectangular larga one way:  
Peso a la pieza: 2,600 kg (1 p./paquete)

Solo disponible en este envase.

---

# Paté con jamón Breydel

599 520 | GRUESO

Este paté horneado tiene el típico y delicioso sabor de Breydel. Este sabor se obtiene mediante la adición del jamón Breydel y de su mezcla única de especias. El paté tiene una estructura gruesa con trocitos de jamón claramente visibles.



**520 | Bandeja rectangular larga one way:**  
Peso a la pieza: **2,600 kg** (1 p./paquete)

**Solo disponible en este envase.**

# patés de **CAZA**



## Paté de jabalí

106 520 | GRUESO

El paté de jabalí se realiza con trozos de hígado y carne, cubiertos por una capa cremosa. Las finas hierbas con un sabor exótico sublime, así como el vino tinto francés cuidadosamente seleccionado contribuyen a un sabor particular, propio del paté de caza.



## Paté de liebre

107 520 | GRUESO

El paté de liebre es un paté grueso de caza, realizado con carne de liebre e hígado, macerados. Como tentempié se añadieron unas avellanas. Para macerar la carne se eligió un tinto francés añejo.



## Paté de faisán

108 520 | GRUESO

Este paté es un paté grueso de caza, realizado con carne de faisán previamente macerada en un vino blanco delicioso. Es especialmente fino de sabor y realmente llamativo en el mostrador refrigerado.



**Embalajes mostrados:**

**520 | Bandeja rectangular larga one way:**

Peso a la pieza: **2,600 kg** (1 p./paquete)

También disponible en el embalaje solicitado.



## Paté de corzo

125 520 | GRUESO

El paté de corzo es un paté grueso de caza, realizado con carne e hígado de corzo macerado. Un vino rojo refinado da un toque equilibrado al sabor.



## Paté jabalí con arándanos

358 520 | GRUESO

El paté de jabalí se fabrica a partir de trocitos del hígado y la carne cubiertos con una masa de consistencia suave. Una selección especial de hierbas, así como el cuidadosamente seleccionado vino tinto francés, forman parte de su especial sabor, típico del paté de caza. Gracias a la adición de grosellas, este paté de caza obtiene un dulce tono afrutado. Además, estas bayas rojas dan un tono festivo al paté.



## Paté de conejo con ciruelas

583 520 | GRUESO

Si eres un gran fanático de los platos que combinan carne y fruta, probablemente conocerás el insustituible conejo clásico flamenco con ciruelas. La carne magra de conejo junto con ciruelas secas procesadas en un paté son una versión renovada de este clásico. Es un paté especialmente sabroso.



# especialidades de **CAZA**

## Terrina de jabalí

470 306 | GRUESO

La terrina de jabalí se enriqueció con un vino tinto cuidadosamente seleccionado.



## Terrina de liebre

471 306 | GRUESO

Hemos enriquecido la terrina de liebre con nueces de pistacho y especias seleccionadas.



**Embalajes mostrados:**

**306 | Recipiente de plástico estrecho negro:**

Peso a la pieza: **1,700 kg** (3 p./paquete)

**Solo disponible en este envase.**

## Terrina de faisán

472 306 | GRUESO

Hemos enriquecido la terrina de faisán con un licor delicioso y una selección de setas.



## Terrina de corzo

473 306 | GRUESO

Hemos enriquecido la terrina de corzo con un vino tinto francés cuidadosamente seleccionado y especias seleccionadas.



# especialidades

# PATO/TRUFA

## Paté lingote de arándanos rojos y trufas

447 024 | FINO

MEDIO TÚNEL:

Peso a la pieza: **0,500 kg** (4 p./paquete)

447 025 | FINOTÚNEL:

Peso a la pieza: **1,000 kg** (2 p./paquete)

Este triángulo no sólo entra por los ojos sino también por el sabor delicioso. En esta combinación se ha mezclado el maravilloso paté de trufas con el conocido paté de arándano. Estas capas se separan con una gelatina de arándano agrio. La gelatina da, aparte de un bonito efecto en el plato, un toque fresco y delicioso.



## Mousse de pato

178 074 | FINO

Peso a la pieza: **1,800 kg** (1 p./paquete)

El elaborado a base de verdadero hígado de oca, es muy cremoso y tiene una estructura fina. Una verdadera especialidad.

especialidades  
**AVE**

# Paté con ave y trompeta de la muerte

143 552 | FINO

El paté de ave con trompeta de la muerte es un paté fino elaborado con carne de cerdo e hígado de pollo. La adición de trompetas de la muerte hace que este paté no pueda faltar en ningún surtido exclusivo.



552 | Recipiente de plástico estrecho negro:  
Peso a la pieza: **1,600 kg** (1p./paquete)

# paté EMPANADA

## Tarta de paté con confitura de cebolla y trozos de albaricoque

327 267 | GRUESO

Peso a la pieza: 1,300 kg (1p./paquete)



Nuestra deliciosa tarta de paté contiene paté con compota de cebolla y una capa de albaricoques encima, todo ello envuelto en una corteza crujiente.

## Paté de jabalí

El paté de jabalí se realiza con trozos de hígado y carne, cubiertos por una capa cremosa. Las finas hierbas con un sabor exótico sublime, así como el vino tinto francés cuidadosamente seleccionado contribuyen a un sabor particular, propio del paté de caza.



RENOVADO

106 578 | GRUESO

Peso a la pieza: 0,500 kg (5p./paquete)



106 055 | GRUESO

Peso a la pieza: 1,100 kg (2p./paquete)

## Túnel empanada

### DUO-PATÉ AVESTRUZ - ARÁNDANOS

193 055 | GRUESO/FINO



Peso a la pieza: **1,100 kg**  
(2 p./paquete)

Este paté dúo consiste en la combinación de una capa de paté de arándano con una capa de paté de avestruz encima.

### PATÉ CON CONFITURAS DE CEBOLLA

327 055 | GRUESO



Peso a la pieza: **1,100 kg**  
(2 p./paquete)

Para este paté utilizamos una compota de cebollas, tiene un inesperado sabor dulce.

### PATÉ SCHWARZWALDER

353 055 | GRUESO



Peso a la pieza: **1,100 kg**  
(2 p./paquete)

El sabor ahumado de este delicioso jamón se expresa con mucha fuerza tanto en el aroma como en el perfume de este paté.

## Mini Túnel empanada

### PATÉ PIMIENTA VERDE

112 578 | GRUESO



Peso a la pieza: **0,500 kg**  
(5 p./paquete)

Añadiendo granos gruesos de pimienta verde se obtiene un toque realmente sabroso.

### PATÉ A LAS NUECES

136 578 | GRUESO



Peso a la pieza: **0,500 kg**  
(5 p./paquete)

Un paté grueso realmente delicioso, crujiente por la adición de frutos secos: avellanas, nueces y almendras tostadas.

### PATÉ EMPANADA PICANTE

502 578 | GRUESO



Peso a la pieza: **0,500 kg**  
(5 p./paquete)

Este paté está enriquecido con chiles finamente cortados. Una combinación deliciosa con una buena copa de vino durante el aperitivo.



# Expositor de cartón con 8 porciones 'Punta' de paté navideño

486 | Expositor de cartón con 8 porciones 'Punta de paté' de 100 g cada una  
Peso a la pieza: 0,800 kg



- 5 175 486 | GRUESO PATÉ CON COL LOMBARDA, MANZANA Y PASAS
- 6 560 486 | GRUESO PATÉ CON BRIE, MIEL, AVELLANAS Y PORTO
- 7 499 486 | FINO FINO PATÉ DE MANZANA CON BACON CRUJIENTE FRITO
- 8 513 486 | FINO PATÉ DE PATO, CAVA Y TRUFA
- 9 344 486 | GRUESO PATÉ CON ROQUEFORT Y PERAS
- 10 459 486 | FINO PATÉ CON NARANJA, GRAND MARNIER Y TROZOS DE MANDARINA

# EMBALAJES del cliente



## Trío de patés festivo

481 466 | GRUESO/FINO

Peso a la pieza: 0,300 kg (6 p./paquete)

**! A ordenar unicamente en multiples de 6.**

Nuestro "Trío de patés festivo" está compuesto por 3 puntas de 100 g de patés de Navidad:

**Paté con confituras de cebolla y albaricoques,  
Paté con Roquefort y peras  
Paté con naranja, Grand Marnier y trozos de mandarina.**



## Trío de patés de caza

454 378 | GRUESO

Peso a la pieza: 0,300 kg (6 p./paquete)

**! A ordenar unicamente en multiples de 6.**

Nuestro "Trío de patés de caza" está compuesto por 3 puntas de 100 g de patés de caza:

**Paté de jabalí  
Paté de faisán  
Paté de corzo**

Estos tres patés de caza forman una buena base para una "noche especial de paté, queso y vino". ¿A qué espera?

## 3 sabores de fiesta

501 069 | GRUESO/FINO

Peso a la pieza: 2,400 kg (6 p./paquete)

Nuestro "3 sabores de fiesta" está compuesto 8 x 100 g puntas de patés de los 3 sabores siguientes:

**Paté con confituras de cebolla y albaricoques,  
Paté con Roquefort y peras  
Paté con naranja, Grand Marnier y trozos de mandarina**



## 3 sabores de caza

467 069 | GRUESO

Peso a la pieza: 2,400 kg (6 p./paquete)

Nuestro "3 sabores de caza" está compuesto 8 x 100 g puntas de patés de los 3 sabores siguientes:

**Paté de jabalí  
Paté de faisán  
Paté de corzo**



# CARNES

NUEVO



## Rillettes de Breydel

351 293 | GRUESO

Peso a la pieza: **1,000 kg** (1p./paquete)

Cuando hablamos de rillettes nos referimos a un plato típico de Francia que consiste en ablandar carne, principalmente de cerdo. Para elaborar el plato, la carne se estofa en mucha grasa hasta que se puede separar completamente. El estofado va acompañado de saborizantes adicionales, que en esta variante con carne de cerdo se trata del sabor único del jamón Breydel. Por último se mezcla con la grasa para crear un producto untable. ¡Buen provecho!



## Paté en bloque con arándanos

239 080 | FINO

Peso a la pieza: **2,150 kg** (2p./paquete)

Arándanos ... estos bayas rojas culinarios son imprescindibles en la cocina contemporánea. Añadiendo estos arándanos a nuestro paté en bloque, conseguimos un sabor refinado, dulce y suave.



EXITO  
DE VENTAS

## Paté frito de la manera tradicional

509 485 | GRUESO

Peso a la pieza: **2,500 kg** (1p./paquete)

Nuestro paté frito tradicional está equilibradamente sazonado con hierbas y tiene, en conjunto, un delicioso sabor suave. El proceso de elaboración aporta una preciosa corteza de color marrón.



# grandes EMBALAJES

## GRAN BANDEJA BLANCA DE PORCELANA

371



Peso a la pieza:  
**8,000 kg** (1p./paquete)

Sabor del paté mostrado:  
(499) Fino paté de manzana con  
crujiente tocino frito (fino)

## TERRINA RECTANGULAR EN INOX

335



Peso a la pieza:  
**16,000 kg**

Sabor del paté mostrado:  
(117) Paté arándanos (fino)

## TARRO OVALADO DE COLOR NEGRO CON TAPA

479



Peso a la pieza:  
**5,000 kg** (1p./paquete)

Sabor del paté mostrado:  
(136) Paté a las nueces (grueso)

## WOK NEGRO

137



Peso a la pieza:  
**3,000 kg** (1p./paquete)

Sabor del paté mostrado:  
(344) Paté con Roquefort y peras (grueso)

TERRINA AMARILLA EN FORMA DE ESTRELLA DE NAVIDAD

133



Peso a la pieza:  
**3,600 kg** (1 p./paquete)

Sabor del paté mostrado:  
(459) Paté con naranja, Grand Marnier  
y trozos de mandarina (fino)

TERRINA VERDE CON MOTIVO DE ACEBO

307



Peso a la pieza:  
**3,000 kg** (1 p./paquete)

Sabor del paté mostrado:  
(136) Paté a las nueces (grueso)

TERRINA EN FORMA DE PAPÁ NOEL

044



Peso a la pieza:  
**3,500 kg** (1 p./paquete)

Sabor del paté mostrado:  
(117) Paté arándanos (fino)





**¡FELIZ  
NAVIDAD  
Y  
PRÓSPERO  
AÑO  
NUEVO!**





**DE SPIEGELEIRE NV**  
Industrieterrein 1  
I.Z. Webbekom 1041  
B-3290 Diest

E [info@ds.be](mailto:info@ds.be)  
T +32 13 35 20 81  
F +32 13 35 20 90

[www.ds.be](http://www.ds.be)  
[www.despiegeleire.com](http://www.despiegeleire.com)