



CATÁLOGO 2023

Surtido productos de Foie





TARIFA DE PRECIOS

HANS KREMERS,S.L.U

2023

Pág: 1








Foto	Código	Descripción producto	Embajale	Peso neto	UC		Caducidad
FOIE GRAS DE CANARD MI CUIITS - CHILLED DUCK FOIE GRAS - FOIE GRAS DE PATO SEMI-COCIDO 0°C -+4°C							
	F17121VA	Le foie gras de canard entier recette à l'ancienne - Origine France - whole duck foie gras from France tradicional recipe - Foie gras de pato entero de Francia receta tradicional	bocal traditionnel / Glass jar / Tarro	125	g 8		9 mois/ months/ meses
	F17051VA		bocal traditionnel / Glass jar / Tarro	180	g 8		9 mois/ months/ meses
	F17063VA		bocal traditionnel / Glass jar / Tarro	300	g 6		9 mois/ months/ meses
	F11513VA	Le Foie gras de canard entier "Cuisson Douce" Origine France - DLC 5 mois- whole duck foie gras from France, "gentle cooking" preservative free - Foie gras de pato entero de Francia "cocina suave" sin conservador	barq, operculée / Plastic tray / Bandeja sellada	200	g 6		5 mois/ months/ meses
	SO11516VA	Le Lobe de foie gras de canard entier du Sud-Ouest "Foie gras du Chef" - DLC 5 mois - Lobe of whole duck foie gras from South West "foie gras du Chef" preservative-free - Lobulo de foie gras de pato del Sur Oeste "Foie gras du Chef" sin conservador	barq, operculée / Plastic tray / Bandeja sellada	320	g 6		5 mois/ months/ meses
	SO11220VA	Le foie gras de canard entier du Sud-Ouest « Le Marbré » / Marbled whole duck foie gras from South-West / Foie gras de pato entero del Sur Oeste marmolado		180	g 8		5 mois/ months/ meses
	2808VA	Foie gras d'oie entier mi-cuit à l'Ancienne du Périgord - Chilled whole goose foie gras from Périgord Traditionnal recipe - Foie gras de oca entero semi cocido del Périgord Receta tradicional	bocal traditionnel / Glass jar / Tarro	180	g 8		9 mois/ months/ meses










Foto	Código	Descripción producto	Embajale	Peso neto	UC		Caducidad
FOIE GRAS D'OIE MI CUIITS - CHILLED GOOSE FOIE GRAS - FOIE GRAS DE OCA							
	P15031VA	Le foie gras de carnard entier du Périgord, recette à l'Ancienne - Whole duck foie gras from Périgord traditional recipe - Foie gras de pato entero del Périgord receta tradicional	bocal LPS / Glass jar / Tarro	90	g 12		3 ans/ years/ años
	P15164VA		bocal LPS / Glass jar / Tarro	125	g 8		3 ans/ years/ años
	P15028VA		bocal LPS / Glass jar / Tarro	180	g 8		3 ans/ years/ años
	P15029VA	Le foie gras de canard entier du Périgord à la truffe noire du Périgord 5%. Recette à l'Ancienne - Whole duck foie gras from Périgord with black truffles from Périgord 5% traditional recipe - Foie gras de pato entero del Périgord con trufas negras del Périgord 5%	bocal LPS / Glass jar / Tarro	90	g 12		3 ans/ years/ años
	P15041VA		bocal LPS / Glass jar / Tarro	180	g 8		3 ans/ years/ años
	1411VA	Le bloc de foie gras de canard / Bloc of duck foie gras / Bloc de foie gras de pato	bocal TO / Glass jar Twist off / Tarro	50	g 13		3 ans/ years/ años
	14085VA		bocal TO / Glass jar Twist off / Tarro	80	g 13		3 ans/ years/ años
	14086VA		bocal TO / Glass jar Twist off / Tarro	120	g 9		3 ans/ years/ años
	14078VA		Le bloc de foie gras de canard / Bloc of duck foie gras / Bloc de foie gras de pato	bocal TO / Glass jar Twist off / Tarro	180	g 9	

Foto	Código	Descripción producto	Embajale	Peso neto	UC		Caducidad
	F1410VA	Le Bloc de foie gras de canard Origine France - Bloc of duck foie gras from France / Bloc de foie gras de pato de Francia	boîte / Tin / Latta	65	g 20		3 ans/ years/ años
	F14032VA		boîte / Tin / Latta	100	g 20		3 ans/ years/ años
	F1414VA		boîte / Tin / Latta	130	g 12		3 ans/ years/ años
	F14102VA		boîte / Tin / Latta	150	g 12		3 ans/ years/ años
Foies Gras d'oie "Conserve" - Preserved goose FOIE GRAS - FOIE GRAS de oca CONSERVAS							
	25101VA	Le Foie gras d'oie origine Périgord, recette à l'Ancienne Whole goose foie gras from Périgord traditional recipe - Foie gras de pato entero del Périgord receta tradicional	bocal LPS / Glass jar / Tarro	90	g 12		3 ans/ years/ años
	2601VA		boîte / Tin / Latta	200	g 12		3 ans/ years/ años
	2401VA	Le Bloc de foie gras d'oie - Block of goose foie gras - Bloc de foie gras de pato	Boite / Tin / Lata	65	g 20		3 ans/ years/ años
	24012VA		Boite / Tin / Lata	100	g 12		3 ans/ years/ años
	4002VA	Les petites saucisses de Toulouse au coulis de tomate et au piment d'Espelette / Toulouse sausages with tomato sauce and Espelette pepper / Salchichas de Tolosa con salsa de tomate y pimiento de Espelette	boîte / Tin / Latta	200	g 12		3 ans/ years/ años
	40041VA	Les petites saucisses confites au magret de canard / Toulouse sausages with 2% black truffles from Périgord / Salchichas de Tolosa confitadas con trufas negras del Périgord 2%	boîte / Tin / Latta	200	g 12		3 ans/ years/ años










Foto	Código	Descripción producto	Embajale	Peso neto	UC		Caducidad
	40028VA	Les petites saucisses de Toulouse confites aux truffes noires du Périgord (2%) / Toulouse sausages with 2% black truffles from Périgord / Salchichas de Tolosa confitadas con trufas negras del Périgord 2%	boîte / Tin / Latta	200	g 12		3 ans/ years/ años
	5801VA	Le véritable anchaud du Périgord / Loin pork confit / Filete de cerdo confitado	bocal TO / Glass jar Twist off / Tarro	400	g 6		3 ans/ years/ años
	5802VA		Boite / Tin / Lata	800	g 6		3 ans/ years/ años
	38012VA	Le cou d'oie farci au foie d'oie et à la truffe noire du Périgord 1% (30% de foie gras) / Goose neck stuffed with goose liver and 1% black Périgord truffles (30% foie gras) / Cuello de oca con higado de oca y trufa negra del Périgord 1% (30% foie gras)	boîte / Tin / Latta	390	g 9		3 ans/ years/ años
	38022VA	Le cou farci au foie de canard (20% de foie gras) / Duck neck stuffed with duck liver (20% foie gras) / Cuello de pato con higado de pato (20% foie gras)	boîte / Tin / Latta	300	g 9		3 ans/ years/ años
Pâtés et terrines au foie gras Paté and terrines with foie gras - Patés y terrinas con foie gras							
	3202VA	Le « Médaille » de foie de canard (Noyau 50% bloc de foie gras) / Duck liver « medaillon » (50% bloc of foie gras) / Medallón de foie de pato (50% bloc de foie gras)	boîte / Tin / Latta	130	g 12		3 ans/ years/ años
	3301VA	Le « Fameux Papitou » Pâté au foie de canard (30% bloc de foie gras) / « Fameux Papitou », duck liver pâté (30% bloc of foie gras) / « Fameux Papitou », pâté con higado de pato (30% bloc de foie gras)	boîte / Tin / Latta	65	g 20		3 ans/ years/ años
	3302VA		boîte / Tin / Latta	130	g 12		3 ans/ years/ años
	3304VA		boîte / Tin / Latta	400	g 12		3 ans/ years/ años










Foto	Código	Descripción producto	Embajale	Peso neto	UC		Caducidad
Terrines et Rillettes Terrines and rillettes Terrinas and rillettes							
	621134VA	Les Rillettes de Porc du Périgord - Pork rillettes from Perigord - Rillettes de cerdo del Perigord	bocal TO / Glass jar / Tarro	90	g 13		3 ans/ years/ años
	62111VA	Les Rillettes pur canard (sans porc, sans alcool) -duck rillettes - Rillettes de pato	boîte / Tin / Latta	65	g 20		3 ans/ years/ años
	621131VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	90	g 13		3 ans/ years/ años
	62114VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	180	g 11		3 ans/ years/ años
	63081VA	Les grattons de canard à l'échalote douce confite / Duck grillons with shallot confit sauce / Gratons de pato con chalotes confitadas	bocal TO / Glass jar / Tarro	90	g 13		3 ans/ years/ años
	6315VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	180	g 11		3 ans/ years/ años
	6308VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	350	g 6		3 ans/ years/ años
	6316VA	Véritables grillons du Périgord / Duck grillons from Périgord / Gratons de pato del Périgord	boîte / Tin / Latta	65	g 20		3 ans/ years/ años
	6317VA		boîte 1/6 ronde	130	g 12		3 ans/ years/ años











Foto	Código	Descripción producto	Embajale	Peso neto	UC		Caducidad
	6144VA	"Le Casse-Croûte du Vigneron au Pécharmant "- Terrine de campagne - Country-style pork terrine with Pécharmant red wine - Terrina campesina de cerdo con vino tinto de Pécharmant	boîte / Tin / Latta	65	g 20		3 ans/ years/ años
	6145VA		boîte / Tin / Latta	130	g 12		3 ans/ years/ años
	6146VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	90	g 13		3 ans/ years/ años
	6147VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	180	g 11		3 ans/ years/ años
	6155VA	La terrine campagnarde au jus de truffes du Périgord 3% / Country terrine with truffle juice / Terrina campesina con jugo de trufas	boîte / Tin / Latta	65	g 20		3 ans/ years/ años
	61552VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	90	g 13		3 ans/ years/ años
	6156VA		boîte / Tin / Latta	130	g 12		3 ans/ years/ años
	6158VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	180	g 11		3 ans/ years/ años
	61617VA	Le Pâté campagnard au piment d'Espelette - Country Paté with Espelette pepper - Paté campesino con pimienta de Espelette	boîte / Tin / Latta	65	g 20		3 ans/ years/ años
	616191VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	90	g 13		3 ans/ years/ años










Foto	Código	Descripción producto	Embajale	Peso neto	UC		Caducidad
	615882VA	Délíce de cailles au muscat Beaumes de venise - Quail terrine with Muscat Beaumes de venise - Terrina de codorniz con Muscat Beaumes de venise	Boite / Tin / Lata	65	g 20		3 ans/ years/ años
	615883VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	90	g 13		3 ans/ years/ años
	615884VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	180	g 11		3 ans/ years/ años
	61751VA	"Je vois Rouge, mais Bon" Terrine de volaille au pesto rouge et piquillos - Poultry terrine with red pesto and piquillos - Terrina de ave con pesto rojo y piquillos	Boite / Tin / Lata	65	g 20		3 ans/ years/ años
	61753VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	90	g 13		3 ans/ years/ años
	61752VA		boîte / Tin / Latta	130	g 12		3 ans/ years/ años
	61754VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	180	g 11		3 ans/ years/ años
	61623VA	Les "Chichons" de Sarlat au piment du Périgord - Duck rillettes with pepper from Périgord - Chicharrones de pato con pimiento del Périgord	bocal TO / Glass jar / Tarro	90	g 13		3 ans/ years/ años
	61624VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	180	g 11		3 ans/ years/ años













Foto	Código	Descripción producto	Embajale	Peso neto	UC		Caducidad
	SO51502VA	Confit de canard du Sud-Ouest / Duck confits from South-West / Confit de pato del Sur Oeste	boîte (1 cuisse) / Tin 1 leg / Latta 1 muslo	380	g 12		3 ans/ years/ años
	SO5152VA		boîte (2 cuisses) / Tin 2 legs / latta 2 muslos	765	g 6		3 ans/ years/ años
	SO51563VA		boite tamb. (4 cuisses) / Tin 4 legs / Latta 4 muslos	1250	g 6		3 ans/ years/ años
	SO5156VA		boite tamb. (5 cuisses) / Tin 5 legs / Latta 5 muslos	1600	g 6		3 ans/ years/ años
	SO5159VA		bidon 5/1 (12 cuisses) / Tin 12 legs / Latta 12 muslos	3825	g 3		3 ans/ years/ años
	F51815VA	Confit de cuisses de canard origine France "cuisson douce" semi-conserve - chilled duck confits from France - Muslos de pato confitados semi cocidos de Francia	cuisses indiv. 240g env. sous vide / Vacuum pack 1 leg / Al vacio 1 muslo	240	g 12		5 mois/ months/ meses
	F51827VA		4 cuisses confites sous vide / Vacuum pack 4 legs / Al vacio 4 muslos	1000	g 6		5 mois/ months/ meses
	F51817VA	Confit de cuisses de canard "cuisson douce" semi-conserve - chilled duck confits - Muslos de pato confitados semi cocidos -	6 cuisses confites sous vide / Vacuum pack 6 legs / Al vacio 6 muslos	1280	g 6		5 mois/ months/ meses
	SO5309VA	Confit de gésiers de canard du Sud-Ouest émincés / Sliced duck gizzard confit from South-West / Mollejas de pato confitadas y loncheadas del Sur Oeste -	boîte / Tin / Latta	200	g 12		3 ans/ years/ años
	SO53081VA		boîte / Tin / Latta	400	g 12		3 ans/ years/ años
	SO531312VA		boîte / Tin / Latta	765	g 6		3 ans/ years/ años
	5902VA	Le Magret de canard séché fumé prétranché -duck breast dried and smoked in slices - Magret de pato secado y ahumado en lonchas	Sous vide / Vacuum / Al vacio	90	g 12		3/4 semaines/ weeks/ semanas










Foto	Código	Descripción producto	Embajale	Peso neto	UC		Caducidad
	6614VA	Graisse de canard Duck fat- Grasa de pato	bocal / Glass hjar / Tarro	300	g	13	3 ans/ years/ años
	66043VA		boîte / Tin / Latta	720	g	6	3 ans/ years/ años
	6604VA		bidon 5/1 / Tin / Latta	3500	g	3	3 ans/ years/ años
	42109VA	Le coq au vin de Cahors mijoté aux cèpes / Cockerel simmered in Cahors wine and cepes / Cocido de gallo en vino de Cahors y setas	bocal TO / Glass jar / Tarro	350	g	9	3 ans/ years/ años
	42110VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	600	g	9	3 ans/ years/ años
	42961VA	L'axoa de canard au piment d'Espelette / Duck axoa with Espelette pepper / Axoa de pato con pimiento de Espelette	bocal toupine / Glass jar / Tarro	560	g	8	3 ans/ years/ años
	42093VA	Le cassoulet gourmand du Chef - Le Tout Canard Origine France (magrets, saucisses de canard confites, gésiers de canard émincés) / Cassoulet 100% duck from France (duck confit, duck gizzard and duck sausage) / Cassoulet 100% pato	bocal TO / Glass jar / Tarro	960	g	6	3 ans/ years/ años
	42065VA	Le Cassoulet Royal au Confit d'Oie (2/3 parts) -Royal Cassoulet with Goose Confit (2/3 parts) - Cassoulet con oca confitada (2/3 partes)	bocal TO / Glass jar / Tarro	960	g	6	3 ans/ years/ años
	42063VA	Le cassoulet du Chef à l'oie / Chef's Goose cassoulet / Cassoulet de Oca	bocal décor toupine / Glass jar / Tarro	1520	g	4	3 ans/ years/ años













Foto	Código	Descripción producto	Embajale	Peso neto	UC		Caducidad
	4203VA	Le cassoulet au confit de canard et à la saucisse de Toulouse / Cassoulet with duck confit and Toulouse sausage / Cassoulet con confit de pato y salchicha de Toulouse	boîte / Tin / Latta	420	g	12	3 ans/ years/ años
	42061VA		bocal toupine / Glass jar / Tarro	780	g	8	3 ans/ years/ años
	4205VA		boîte / Tin / Latta	840	g	6	3 ans/ years/ años
	4207VA		bidon 5/1 / Tin / Latta	4200	g	3	3 ans/ years/ años
	360129DB	Ecrasé de pomme de terre aux truffes de la saint Jean (1% de truffes Tuber Aestivum) - mashed potatoes with Saint Jean truffles (1% Tuber Aestivum truffles) - Puré de patatas con trufas de Saint Jean (1% de trufas Tuber Aestivum)	bocal de 90g / glass jar 90g / tarro 90g	90	g	13	3 ans/ years/ años
	360130DB		bocal TO / Glass jar / Tarro	180	g	9	3 ans/ years/ años
	64520VA	La fricassée de cèpes cuisinés à l'ancienne / Traditional cepe fricassee / Tradicional setas cocidas	boîte / Tin / Latta	190	g	12	3 ans/ years/ años
	64550VA		boîte / Tin / Latta	380	g	12	3 ans/ years/ años
SAUCES, GRAISSES, MOUTARDES ET CHUTNEYS sauces, fats, mustards and chutneys - salsas, grasas, mostazas y chutneys							
	43056VA	La sauce aux cèpes / Cepes sauce / Salsa de setas	bocal / Glass jar / Tarro	100	g	18	3 ans/ years/ años
	43054VA	La sauce au foie gras (15% de foie gras) / Duck foie gras sauce (15% foie gras) / Salsa con foie gras (15% de foie gras de pato)	bocal / Glass jar / Tarro	100	g	18	3 ans/ years/ años
	43053VA	La sauce Périgueux truffée 1,5% et 2% de jus de truffes / Perigueux sauce truffled 1.5% / Salsa « Périgueux » con 1,5% trufas	bocal / Glass jar / Tarro	100	g	18	3 ans/ years/ años

Foto	Código	Descripción producto	Embajale	Peso neto	UC	Precio/Ud	Caducidad
	670867DB	Moutarde violette de brive - Purple mustard from Brive - Mostaza violeta de Brive	bocal / Glass jar / Tarro	100	g 18		3 ans/ years/ años
	43029VA	La compotée d'oignons à la truffe d'Hiver (1%) / (Tuber Brumale et Tuber Melanosporum 30% min.) Onions compote with black winter truffles / Compota de cebollas con trufas	bocal TO / Glass jar / Tarro	50	g 21		3 ans/ years/ años
	43030VA		bocal TO / Glass jar / Tarro	90	g 12		3 ans/ years/ años