



FOIE GRAS FOIE GRAS FOIE GRAS

1



Codi: FG030

Foie-gras d'ànec Mi-cuit

Codi de barres: 8426115000889
Format: barra 450 grs aprox.
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG030

Foie-gras de pato Mi-cuit

Código de barras: 8426115000889
Formato: barra 450 grs aprox.
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG030

Mi-Cuit Foie-Gras

Bar code: 8426115000889
Format: 450 g bar aprox
Presentation: 2 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG032

Foie-gras d'ànec Mi-cuit

Codi de barres: 8426115000896
Format: tall 80 grs
Presentació: 5 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG032

Foie-gras de pato Mi-cuit

Código de barras: 8426115000896
Formato: loncha 80 grs
Presentación: 5 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG032

Mi-Cuit Foie-Gras

Bar code: 8426115000896
Format: 80 g slice
Presentation: 5 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG020

Foie-gras d'ànec Celler

Codi de barres: 2400026 + pes
Format: barra 500 g (aprox.) al buit
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG020

Foie-gras de pato Celler

Código de barras: 2400026 + peso
Formato: barra 500 g (aprox.) al vacío
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG020

Celler Foie-Gras

Bar code: 2400026 + weight
Format: vacuum-packed 500 gram bar (approx.)
Presentation: 2 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTENFREE**



Codi: FG021

Foie-gras d'ànec Celler

Codi de barres: 8426115000902
Format: safata 100 grs
Presentació: 5 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG021

Foie-gras de pato Celler

Código de barras: 8426115000902
Formato: bandeja 100 grs
Presentación: 5 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG021

Celler Foie-Gras

Bar code: 8426115000902
Format: 100 gram Skin-Pack tray
Presentation: 5 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTENFREE**



Codi: FG010

Foie-gras Entier 180 gr

Codi de barres: 8426115000773
Format: vidre 180 grs
Presentació: 4 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG010

Foie-gras Entier 180 gr

Código de barras: 8426115000773
Formato: cristal 180 grs
Presentación: 4 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG010

Foie-gras Entier 180 gr

Bar code: 8426115000773
Format: 180 g glass
Presentation: 4 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTENFREE**





FOIE GRAS FOIE GRAS FOIE GRAS

2



Codi: FG053

**Bloc foie-gras
30%
trossos micuit**

Codi de barres: 8426115000582
Format: tall 60 gr
Presentació: 5 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG053

**Bloc foie-gras
30%
trozos micuit**

Código de barras: 8426115000582
Formato: loncha 60 gr
Presentación: 5 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG053

**Block foie-gras
30%
pieces micuit**

Bar code: 8426115000582
Format: 60 gr. slice
Presentation: 5 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG038

**Foie-gras micuit
amb mermelada
de figues**

Codi de barres: 8426115000568
Format: tall 60 gr
Presentació: 5 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG038

**Foie-gras micuit
con mermelada
de higos**

Código de barras: 8426115000568
Formato: loncha 60 gr
Presentación: 5 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG038

**Foie-gras micuit
with
fig jam**

Bar code: 8426115000568
Format: 60 gr. slice
Presentation: 5 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG039

**Foie-gras micuit
amb turró**

Codi de barres: 8426115000575
Format: tall 60 gr
Presentació: 5 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG039

**Foie-gras micuit
con turrón**

Código de barras: 8426115000575
Formato: loncha 60 gr
Presentación: 5 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG039

**Foie-gras micuit
with nougat**

Bar code: 8426115000575
Format: 60 gr. slice
Presentation: 5 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**





FOIE GRAS FOIE GRAS FOIE GRAS

3



Codi: FG041

Bloc de foie-gras d'ànec

Codi de barres: 8426115000292
Format: llauna 1 kg.
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG041

Bloc de foie-gras de pato

Código de barras: 8426115000292
Formato: lata 1 kg
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG041

Duck Foie-Gras Block

Bar code: 8426115000292
Format: 1 kg can
Presentation: 2 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG046

Bloc foie-gras d'ànec 30% trossos

Codi de barres: 8426115000100
Format: llauna 1 kg.
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG046

Bloc foie-gras de pato 30% trozos

Código de barras: 8426115000100
Formato: lata 1 kg
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG046

Block Foie-Gras 30% pieces

Bar code: 8426115000100
Format: 1 kg can
Presentation: 2 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG003

Mousse de foie-gras d'ànec

Codi de barres: 8426115000018
Format: llauna 1 kg.
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG003

Mousse de foie-gras de pato

Código de barras: 8426115000018
Formato: lata 1 kg
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG003

Foie-Gras Mousse duck

Bar code: 8426115000018
Format: 1 kg can
Presentation: 2 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG048

Flauta de bloc de foie-gras d'ànec

Codi de barres: 8426115000124
Format: barra 500 gr. al buit
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 6 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG048

Flauta de bloc de foie-gras de pato

Código de barras: 8426115000124
Formato: barra 500 gr. al vacío
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 6 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG048

Duck Foie-Gras Flute

Bar code: 8426115000124
Format: vacuum-packed 500 gram bar
Presentation: 2 units per box
Expiry: 6 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG042

Bloc foie-gras tarrina 1 kg

Codi de barres: 8426115000667
Format: tarrina 1,5 kg
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 6 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG042

Bloc foie-gras terrina 1 kg

Código de barras: 8426115000667
Formato: terrina 1,5 kg
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 6 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG042

Bloc foie-gras tarrina 1 kg

Bar code: 8426115000667
Format: tarrina 1,5 kg
Presentation: 2 units per box
Expiry: 6 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**





FOIE GRAS FOIE GRAS FOIE GRAS

4



Codi: FG043

Bloc de foie-gras d'ànec

Codi de barres: 8426115000322
Format: tall 60 grs
Presentació: 10 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG043

Bloc de foie-gras de pato

Código de barras: 8426115000322
Formato: loncha 60 grs
Presentación: 10 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG043

Duck Foie-Gras Block

Bar code: 8426115000322
Format: 60 g slice
Presentation: 10 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG044

Bloc de foie-gras d'ànec Trufat

Codi de barres: 8426115000339
Format: tall 60 grs
Presentació: 10 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG044

Bloc de foie-gras de pato Trufado

Código de barras: 8426115000339
Formato: loncha 60 grs
Presentación: 10 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG044

Duck Foie-Gras Block Truffle

Bar code: 8426115000339
Format: 60 g slice
Presentation: 10 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG070

Foie-gras d'ànec Parfait

Codi de barres: 8426115000315
Format: tall 60 grs
Presentació: 10 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG070

Foie-gras de pato Parfait

Código de barras: 8426115000315
Formato: loncha 60 grs
Presentación: 10 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG070

Duck Foie-Gras Parfait

Bar code: 8426115000315
Format: 60 g slice
Presentation: 10 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG007

Mousse foie-gras vidre 130 gr

Codi de barres: 8426115000087
Format: vidre 130 grs
Presentació: 6 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG007

Mousse foie-gras cristal 130 gr

Código de barras: 8426115000087
Formato: cristal 130 grs
Presentación: 6 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG007

Duck foie-gras mousse glass 130 gr

Bar code: 8426115000087
Format: glass 130 grs
Presentation: 6 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG049

Bloc foie-gras vidre 140 gr

Codi de barres: 8426115000094
Format: vidre 140 grs
Presentació: 6 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG049

Bloc foie-gras cristal 140 gr

Código de barras: 8426115000094
Formato: cristal 140 grs
Presentación: 6 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG049

Duck foie-gras block glass 140 gr

Bar code: 8426115000094
Format: glass 140 gr
Presentation: 6 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**





FOIE GRAS FOIE GRAS FOIE GRAS

5



Codi: FG040

Bloc de foie-gras d'ànec

Codi de barres: 8426115000780
Format: Ilauna 130 grs
Presentació: 10 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG040

Bloc de Foie-Gras de pato

Código de barras: 8426115000780
Formato: lata 130 grs
Presentación: 10 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG040

Duck Foie-Gras Block

Bar code: 8426115000780
Format: 130 gram can
Presentation: 10 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG045

Bloc de foie-gras d'ànec Trufat

Codi de barres: 8426115000414
Format: Ilauna 130 grs
Presentació: 10 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG045

Bloc de foie-gras de pato Trufado

Código de barras: 8426115000414
Formato: lata 130 grs
Presentación: 10 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG045

Duck Foie-Gras Block Truffle

Bar code: 8426115000414
Format: 130 gram can
Presentation: 10 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG071

Foie-gras d'ànec Parfait

Codi de barres: 8426115000384
Format: Ilauna 130 grs
Presentació: 10 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG071

Foie-gras de pato Parfait

Código de barras: 8426115000384
Formato: lata 130 grs
Presentación: 10 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG071

Duck Foie-Gras Parfait

Bar code: 8426115000384
Format: 130 gram can
Presentation: 10 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FG006

Mousse de foie-gras Ilauna 120 gr

Codi de barres: 8426115000926
Format: Ilauna 120 grs
Presentació: 10 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG006

Mousse de foie-gras lata 120 gr

Código de barras: 8426115000926
Formato: lata 120 grs
Presentación: 10 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG006

Duck foie-gras mousse can 120 gr

Bar code: 8426115000926
Format: 120 gram can
Presentation: 10 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**





PATÉS PATÉS PÂTÉ

6



Codi: PT021

Paté de canard

Codi de barres: 8426115000544
Format: terrina 1,5 kg
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT021

Paté de canard

Código de barras: 8426115000544
Formato: tarrina 1,5 kg
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT021

Duck Pâté

Bar code: 8426115000544
Format: 1.5 kg tub
Presentation: 2 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT026

Mousse de canard a l'Oporto

Codi de barres: 8426115000063
Format: pretallat 80 grs
Presentació: 12 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT026

Mousse de canard al Oporto

Código de barras: 8426115000063
Formato: precortado 80 grs
Presentación: 12 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT026

Mousse Oporto Duck Pâté

Bar code: 8426115000063
Format: 80 gram pre-cut slice
Presentation: 12 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT020

Paté de canard a l'Oporto

Codi de barres: 8426115000506
Format: llauna 80 grs
Presentació: 18 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT020

Paté de canard al Oporto

Código de barras: 8426115000506
Formato: lata 80 grs
Presentación: 18 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT020

Oporto Duck Pâté

Bar code: 8426115000506
Format: 80 gram can
Presentation: 18 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT025

Paté de canard vidre 140 gr

Codi de barres: 8426115000056
Format: vidre 140 grs.
Presentació: 6 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT025

Paté de canard cristal 140 gr

Código de barras: 8426115000056
Formato: cristal 140 grs.
Presentación: 6 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT025

Duck Pâté glass 140 gr

Bar code: 8426115000056
Format: glass 140 grs.
Presentation: 6 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT024

Rulo mousse canard

Codi de barres: 8426115000179
Format: rulo 700 grs.
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT024

Rulo mousse canard

Código de barras: 8426115000179
Formato: rulo 700 grs.
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT024

Rulo mousse canard

Bar code: 8426115000179
Format: Loop 700 g
Presentation: 2 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**





PATÉS PATÉS PÂTÉ

7



Codi: PT002

Paté d'ànec pebre negre

Codi de barres: 8426115000605
Format: terrina 1,5 kg
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT002

Paté de pato pimienta negra

Código de barras: 8426115000605
Formato: tarrina 1,5 kg
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT002

Black Pepper Duck Pâté

Bar code: 8426115000605
Format: 1.5 kg tub
Presentation: 2 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT007

Paté d'ànec pebre negre

Codi de barres: 8426115000049
Format: pretallat 80 grs
Presentació: 12 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT007

Paté de pato pimienta negra

Código de barras: 8426115000049
Formato: precortado 80 grs
Presentación: 12 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT007

Black Pepper Duck Pâté

Bar code: 8426115000049
Format: 80 gram pre-cut slice
Presentation: 12 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT003

Paté d'ànec pebre negre

Codi de barres: 8426115000483
Format: llauna 80 grs
Presentació: 18 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT003

Paté de pato pimienta negra

Código de barras: 8426115000483
Formato: lata 80 grs
Presentación: 18 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT003

Black Pepper Duck Pâté

Bar code: 8426115000483
Format: 80 gram can
Presentation: 18 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT005

Rulo pebre negre

Codi de barres: 8426115000155
Format: rulo 700 grs.
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT005

Rulo pimienta negra

Código de barras: 8426115000155
Formato: rulo 700 grs.
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT005

Rulo Black Pepper

Code: 8426115000155
Format: Loop 700 g
Presentation: 2 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT032

Paté d'ànec al pebre verd

Codi de barres: 8426115000070
Format: pretallat 80 grs
Presentació: 12 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT032

Paté de pato a la pimienta verde

Código de barras: 8426115000070
Formato: precortado 80 grs
Presentación: 12 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT032

Green pepper Pâté

Bar code: 8426115000070
Format: 80 gram pre-cut slice
Presentation: 12 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**





PATÉS PATÉS PÂTÉ

8



Codi: PT011

Paté d'ànec fines herbes

Codi de barres: 8426115000599
Format: terrina 1,5 kg
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT011

Paté de pato finas hierbas

Código de barras: 8426115000599
Formato: tarrina 1,5 kg
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT011

Pâté aux fines herbes

Bar code: 8426115000599
Format: 1.5 kg tub
Presentation: 2 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT015

Paté d'ànec fines herbes

Codi de barres: 8426115000032
Format: pretallat 80 grs
Presentació: 12 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT015

Paté de pato finas hierbas

Código de barras: 8426115000032
Formato: precortado 80 grs
Presentación: 12 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT015

Pâté aux fines herbes

Bar code: 8426115000032
Format: 80 gram pre-cut slice
Presentation: 12 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT012

Paté d'ànec fines herbes

Codi de barres: 8426115000490
Format: llauna 80 grs
Presentació: 18 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT012

Paté de pato finas hierbas

Código de barras: 8426115000490
Formato: lata 80 grs
Presentación: 18 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT012

Pâté aux fines herbes

Bar code: 8426115000490
Format: 80 gram can
Presentation: 18 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT013

Rulo a les fines herbes

Codi de barres: 8426115000162
Format: rulo 700 grs.
Presentació: 2 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT013

Rulo a las finas hierbas

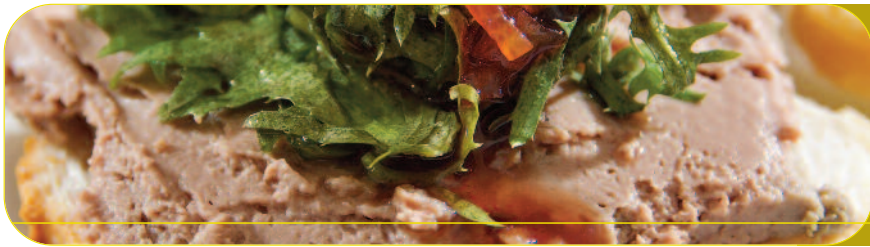
Código de barras: 8426115000162
Formato: rulo 700 grs.
Presentación: 2 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT013

Rulo aux fines herbes

Bar code: 8426115000162
Format: Loop 700 g
Presentation: 2 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**





PACKS PACKS PACKS



Codi: FG101

Assortiment
foie-gras
llauna 130 gr
"Bloc", "Bloc trufado",
"Parfait"

Codi de barres: 8426115000872
Format: llauna 130 grs
Presentació: pack 3 llaunes
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FG101

Surtido
foie-gras
lata 130 gr
"Bloc", "Bloc trufado",
"Parfait"

Código de barras: 8426115000872
Formato: lata 130 grs
Presentación: pack 3 latas
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FG101

Assorted
foie-gras
130 gr. tin
"Block", "Block truffle",
"Parfait"

Bar code: 8426115000872
Format: 130 gram can
Presentation: 3 pack cans
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT142

Assortiment
patés 80 gr
"Pebre negra",
"Canard", "Fines herbes"

Codi de barres: 8426115000421
Format: pretallat 80 grs
Presentació: pack 3 talls
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3º C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT142

Surtido
patés 80 gr
"Pimienta negra",
"Canard", "Finas hierbas"

Código de barras: 8426115000421
Formato: precortado 80 grs
Presentación: pack 3 cortes
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3º C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT142

Assorted
pâtes 80 grams
"Black pepper",
"Canard", "Fines herbes"

Bar code: 8426115000421
Format: 80 gram pre-cut slice
Presentation: 3 pack pre-cut slice
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3º C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: PT135

Assortiment patés
en llauna 80 gr
"Pebre negra",
"Canard", "Fines herbes"

Codi de barres: 8426115000681
Format: llauna 80 grs
Presentació: pack 3 llaunes
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PT135

Surtido patés
en lata 80 gr
"Pimienta negra",
"Canard", "Finas hierbas"

Código de barras: 8426115000681
Formato: lata 80 grs
Presentación: pack 3 latas
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PT135

Assorted pâtes
can 80 grams
"Black pepper",
"Canard", "Fines herbes"

Bar code: 8426115000681
Format: 80 gram can
Presentation: 3 pack cans
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**





CONFIT
CONFIT
CONFIT

10



Codi: CN001

Confit cuixa d'ànec

Codi de barres: 8426115000209
Format: termoformat individual
Presentació: 6 unitats per caixa
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CN001

Confit muslo de pato

Código de barras: 8426115000209
Formato: termoformato individual
Presentación: 6 unidades por caja
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CN001

Duck thigh Confit

Bar code: 8426115000209
Format: Single thermoforming
Presentation: 6 units per box
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: CN004

Confit cuixes d'ànec (12 u.)

Codi de barres: 8426115000186
Format: llauna 12 unitats
Presentació: 6 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CN004

Confit muslos de pato (12 u.)

Código de barras: 8426115000186
Formato: lata 12 unidades
Presentación: 6 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CN004

Duck thighs Confit (12 u.)

Bar code: 8426115000186
Format: 12 units can
Presentation: 6 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: CN005

Confit cuixes d'ànec (10 u.)

Codi de barres: 8426115000025
Format: llauna 10 unitats
Presentació: 6 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CN005

Confit muslos de pato (10 u.)

Código de barras: 8426115000025
Formato: lata 10 unidades
Presentación: 6 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CN005

Duck thighs Confit (10 u.)

Bar code: 8426115000025
Format: 10 units can
Presentation: 6 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: CN010

Confit bracetes d'ànec (25 u.)

Codi de barres: 8426115000223
Format: llauna 25 unitats
Presentació: 6 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CN010

Confit bracetos de pato (25 u.)

Código de barras: 8426115000223
Formato: lata 25 unidades
Presentación: 6 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CN010

Duck wings Confit (25 u.)

Bar code: 8426115000223
Format: 25 units can
Presentation: 6 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**





CONFIT
CONFIT
CONFIT

11



Codi: CN019

Confit pedrers llauna (6 u.)

Codi de barres: 8426115000520
Format: llauna
Presentació: 6 unitats per caixa
Caducitat: 3 anys
Conservació: Mantenir en lloc fresc
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CN019

Confit mollejas lata (6 u.)

Código de barras: 8426115000520
Formato: lata
Presentación: 6 unidades por caja
Caducidad: 3 años
Conservación: Mantener en lugar fresco
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CN019

Gizzards Confit can (6 u.)

Bar code: 8426115000520
Format: can
Presentation: 6 units per box
Expiry: 3 years
Conservation: Keep in a cool place
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: CN011

Carn confitada desmenussada

Codi de barres: 2400009+PES
Format: Bossa de 2 kg.
CONGELAT
Presentació: bosses individuals
Caducitat: 18 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CN011

Carne confitada desmenuzada

Código de barras: 2400009+PESO
Formato: Bolsa de 2 kg.
CONGELADO
Presentación: bolsas individuales
Caducidad: 18 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CN011

Confit meat crumbled

Bar code: 2400009+WEIGHT
Format: 2 kg baG
FROZEN
Presentation: 6 units per box
Expiry: 18 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: CN020

Magret fornejat

Codi de barres: 2400030+PES
Format: al buit
Presentació: individual
Caducitat: 3 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CN020

Magret horneado

Código de barras: 2400030+PESO
Formato: al vacío
Presentación: individual
Caducidad: 3 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CN020

Baked duck magret

Bar code: 2400030+WEIGHT
Format: vacuum
Presentation: individual
Expiry: 3 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**





CURATS CURADOS CURET

12



Codi: CU001

Código: FG101

Code: FG101

Pernil enter

Codi de barres: 2400015 + pes
Format: termoformat individual
Presentació: 6 unitats per caixa
Caducitat: 6 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Jamón entero

Código de barras: 2400015 + peso
Formato: termoformado individual
Presentación: 6 unidades por caja
Caducidad: 6 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Whole Ham

Bar code: 2400015+weight
Format: Single thermoforming
Presentation: 6 units per box
Expiry: 6 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: CU002

Código: CU002

Code: CU002

Pernil llescat

Codi de barres: 8426115000193
Format: estoig individual 50 grs.
Presentació: 10 unitats per caixa
Caducitat: 6 mesos
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Jamón lonchas

Código de barras: 8426115000193
Formato: estuche individual 50 grs.
Presentación: 10 unidades por caja
Caducidad: 6 meses
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Sliced Ham

Bar code: 8426115000193
Format: 50 g individual pack
Presentation: 10 units per box
Expiry: 6 months
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**





FRESC
FRESCOS
FRESH

13



Codi: FR001

Fetge extra

Codi de barres: 2400001 + pes
Format: termoformat individual
Presentació: granel
Caducitat: 15 dies
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FR001

Hígado extra

Código de barras: 2400001 + peso
Formato: termoformado individual
Presentación: granel
Caducidad: 15 días
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FR001

Extra Liver

Bar code: 2400001 + weight
Format: Single thermoforming
Presentation: Bulk
Expiry: 15 days
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FR004

Fetge extra desvenat

Codi de barres: 2400017 + pes
Format: termoformat individual
Presentació: granel
Caducitat: 15 dies
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FR004

Hígado extra desvenado

Código de barras: 2400017 + peso
Formato: termoformado individual
Presentación: granel
Caducidad: 15 días
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FR004

Extra Liver deveined

Bar code: 2400017 + weight
Format: Single thermoforming
Presentation: Bulk
Expiry: 15 days
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FR010

Magret

Codi de barres: 2400003 + pes
Format: termoformat individual
Presentació: granel
Caducitat: 21 dies
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FR010

Magret

Código de barras: 2400003 + peso
Formato: termoformado individual
Presentación: granel
Caducidad: 21 días
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FR010

Magret

Bar code: 2400003 + weight
Format: Single thermoforming
Presentation: Bulk
Expiry: 21 days
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FR020

Cuixes

Codi de barres: 2400004 + pes
Format: bossa al buit
(2 unitats per bossa)
Presentació: granel
Caducitat: 21 dies
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FR020

Muslos

Código de barras: 2400004 + peso
Formato: bolsa al vacío
(2 unidades por bolsa)
Presentación: granel
Caducidad: 21 días
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FR020

Thighs

Bar code: 2400004 + weight
Format: Vacuum-packed bag
(2 units per bag)
Presentation: Bulk
Expiry: 21 days
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: FR030

Blanqueta

Codi de barres: 2400005 + pes
Format: bossa al buit (6 kg aprox.)
Presentació: granel
Caducitat: 21 dies
Conservació: entre 0-3° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: FR030

Bracitos

Código de barras: 2400005 + peso
Formato: bolsa al vacío (6 kg aprox.)
Presentación: granel
Caducidad: 21 días
Conservación: entre 0-3° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: FR030

Wings

Bar code: 2400005 + weight
Format: Vacuum-packed bag (6 kg approx.)
Presentation: Bulk
Expiry: 21 days
Conservation: keep between 0-3° C
Producto: **GLUTEN FREE**





CONGELAT CONGELADO FROZEN

14



Codi: CG001

Fetge extra congelat

Codi de barres: 2400008 + pes
Format: termoformat individual
Presentació: granel
Caducitat: 18 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CG001

Hígado extra congelado

Código de barras: 2400008 + peso
Formato: termoformado individual
Presentación: granel
Caducidad: 18 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CG001

Extra frozen liver

Bar code: 2400008 + weight
Format: Single thermoforming
Presentation: Bulk
Expiry: 18 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: CG004

Fetge extra desvenat congelat

Codi de barres: 2400013 + pes
Format: termoformat individual
Presentació: granel
Caducitat: 18 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CG004

Hígado extra desvenado congelado

Código de barras: 2400013 + peso
Formato: termoformado individual
Presentación: granel
Caducidad: 18 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CG004

Extra frozen liver deveined

Bar code: 2400013 + weight
Format: Single thermoforming
Presentation: Bulk
Expiry: 18 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: CG010

Magret congelat

Codi de barres: 2400024 + pes
Format: termoformat individual
Presentació: granel
Caducitat: 18 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CG010

Magret congelado

Código de barras: 2400024 + peso
Formato: termoformado individual
Presentación: granel
Caducidad: 18 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CG010

Frozen Magret

Bar code: 2400024 + weight
Format: Single thermoforming
Presentation: Bulk
Expiry: 18 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: CG003

Escalopa congelada

Codi de barres: 8426115000810
Format: bossa 1 kg.
Presentació: 10 unitats per caixa
Caducitat: 18 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CG003

Escalopa congelada

Código de barras: 8426115000810
Formato: bolsa 1 kg.
Presentación: 10 unidades por caja
Caducidad: 18 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CG003

Frozen Escalope

Bar code: 8426115000810
Format: 1 kg bag.
Presentation: 10 units per box
Expiry: 18 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: CG002

Escalopa foie-gras safata 100 gr

Codi de barres: 8426115000650
Format: safata 100 grs
Presentació: 5 unitats per caixa
Caducitat: 18 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: CG002

Escalopa foie-gras safata 100 gr

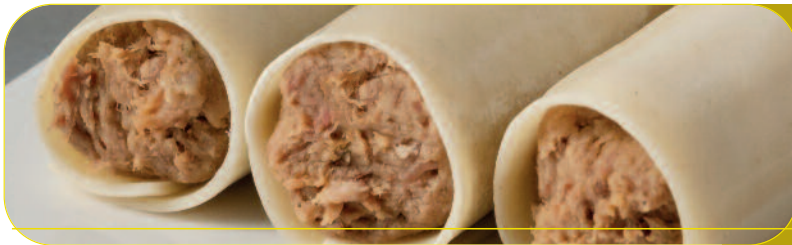
Código de barras: 8426115000650
Formato: bandeja 100 grs
Presentación: 5 unidades por caja
Caducidad: 18 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: CG002

Escalopa foie-gras tray 100 gr

Bar code: 8426115000650
Format: 100 gram Skin-Pack tray
Presentation: 5 units per box
Expiry: 18 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**





ESPECIALITATS
CONGELADES
ESPECIALIDADES
CONGELADOS
FROZEN SPECIALTIES

15



Codi: PR002

Croquetes de foie-gras (safata 1 kg)

Format: safata 1 kg.
Presentació: individual
Caducitat: 12 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **CONTÉ GLUTEN**

Código: PR002

Croquetas de foie-gras (bandeja 1 kg)

Formato: bandeja 1 kg.
Presentación: individual
Caducidad: 12 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **CONTIENE GLUTEN**

Code: PR002

Foie gras croquettes (Tray 1 kg)

Format: 1 kg tray.
Presentation: individual
Expiry: 12 months
Conservation: at -18° C
Producto: **CONTAINS GLUTEN**



Codi: PR001

Canelons de confit d'ànec amb beixamel (safata 3 u.)

Format: safata 3 u.
Presentació: individual
Caducitat: 12 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **CONTÉ GLUTEN**

Código: PR001

Canelones de confit de pato con bechamel (bandeja 3 u.)

Formato: bandeja 3 u.
Presentación: individual
Caducidad: 12 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **CONTIENE GLUTEN**

Code: PR001

Duck confit cannelloni with bechamel sauce (Tray 3 u.)

Format: Tray 3 u.
Presentation: individual
Expiry: 12 months
Conservation: at -18° C
Producto: **CONTAINS GLUTEN**



Codi: PR003

Canelons de confit d'ànec amb beixamel (safata 12 u.)

Format: safata 12 u.
Presentació: individual
Caducitat: 12 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **CONTÉ GLUTEN**

Código: PR003

Canelones de confit de pato con bechamel (bandeja 12 u.)

Formato: bandeja 12 u.
Presentación: individual
Caducidad: 12 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **CONTIENE GLUTEN**

Code: PR003

Duck confit cannelloni with bechamel sauce (Tray 12 u.)

Format: Tray 12 u.
Presentation: individual
Expiry: 12 months
Conservation: at -18° C
Producto: **CONTAINS GLUTEN**



Codi: PR006

Canelons de confit d'ànec i foie sense beixamel (safata 15 u.)

Format: safata 15 u.
Presentació: individual
Caducitat: 12 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: PR006

Canelones de confit de pato y foie sin bechamel (bandeja 15 u.)

Formato: bandeja 15 u.
Presentación: individual
Caducidad: 12 meses
Conservación: entre -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: PR006

Duck confit cannelloni and foie without bechamel sauce (Tray 15 u.)

Format: Tray 15 u.
Presentation: individual
Expiry: 12 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: BO005

Botifarres de foie-gras (bossa 1 kg)

Format: bossa 1 kg.
Presentació: individual
Caducitat: 18 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: BO005

Butifarra de foie-gras (bolsa 1 kg)

Formato: bolsa 1 kg.
Presentación: individual
Caducidad: 18 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: BO005

Foie-gras sausages (1 kg bag)

Format: 1 kg bag.
Presentation: individual
Expiry: 18 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**





HAMBURGUESES CONGELADES HAMBURGUESAS CONGELADAS HAMBURGERS FROZEN

16



Codi: HG100

Hamburguesa de magret d'ànec
120 gr

Codi de barres: 8426115000216
Format: 120 gr
Presentació: 24 unitats per caixa
Caducitat: 12 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: HG100

Hamburguesa magret de pato
120 gr

Código de barras: 8426115000216
Formato: 120 gr
Presentación: 24 unidades por caja
Caducidad: 12 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: HG100

Duck magret burger
120 gr

Bar code: 8426115000216
Format: 120 gr
Presentation: 24 units per box
Expiry: 12 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: HG101

Mini hamburguesa de magret d'ànec
30 gr

Codi de barres: 8426115000247
Format: 30 gr
Presentació: 65 unitats per caixa
Caducitat: 12 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: HG101

Mini hamburguesa magret de pato
30 gr

Código de barras: 8426115000247
Formato: 30 gr
Presentación: 65 unidades por caja
Caducidad: 12 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: HG101

Mini duck magret burger
30 gr

Bar code: 8426115000247
Format: 30 gr
Presentation: 65 units per box
Expiry: 12 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: HG104

Hamburguesa de magret amb foie i figa 120 gr

Codi de barres: 8426115000278
Format: 120 gr
Presentació: 24 unitats per caixa
Caducitat: 12 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: HG104

Hamburguesa magret con foie i figa 120 gr

Código de barras: 8426115000278
Formato: 120 gr
Presentación: 24 unidades por caja
Caducidad: 12 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: HG104

Duck magret burger with foie and fig 120 gr

Bar code: 8426115000278
Format: 120 gr
Presentation: 24 units per box
Expiry: 12 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**



Codi: HG105

Mini hamburguesa de magret amb foie i figa 30 gr

Codi de barres: 8426115000285
Format: 30 gr
Presentació: 65 unitats per caixa
Caducitat: 12 mesos
Conservació: a -18° C
Producte: **SENSE GLUTEN**

Código: HG105

Mini hamburguesa magret con foie i figa 30 gr

Código de barras: 8426115000285
Formato: 30 gr
Presentación: 65 unidades por caja
Caducidad: 12 meses
Conservación: a -18° C
Producto: **SIN GLUTEN**

Code: HG105

Mini duck magret burger with foie and fig 30 gr

Bar code: 8426115000285
Format: 30 gr
Presentation: 65 units per box
Expiry: 12 months
Conservation: at -18° C
Producto: **GLUTEN FREE**

