



**COLLVERD**

Foie Gras.

[WWW.COLLVERD.COM](http://WWW.COLLVERD.COM)

A Collverd, som des de 1982 la referència en productes de l'ànec i experts en foie gras.

Els nostres ànecs, de la raça mulard, ens arriben a les granges a les poques hores de néixer i a partir d'aquest moment controlem tot el procés de cria i engreix. Utilitzem pinsos i blat de moro 100% naturals que ens permeten garantir la qualitat de la matèria prima amb la que alimentem els nostres animals.

Creixen a l'aire lliure en semi llibertat en camps propers als Aiguamolls de l'Empordà, un entorn d'alta qualitat mediambiental.

Disposem d'un escorxador propi i especialitzat, que ens permet reduir al màxim els temps entre el sacrifici i l'elaboració, sent aquesta una altra clau de la qualitat final dels productes Collverd.

Les nostres instal·lacions, ampliades l'any 2019 i un equip humà expert i compromès ens permeten complir amb les normatives més exigents i enfocar el futur amb garanties i solvència.

Amb la creació de l'espai CollverdLAB, hem assolit un altre repte important per la companyia: generar un entorn d'innovació i trobada per tots aquells professionals i amants de la gastronomia al voltant dels productes de l'ànec.

Benvinguts a Collverd,  
benvingudes al foie gras.





*Depuis 1982, Collverd est une référence dans le monde du canard gras et expert en production de foie-gras.*

*Nos canards, de race mulard, arrivent dans nos fermes après quelques heures de l'éclosion de l'œuf. C'est à partir de ce moment que nous contrôlons tout le processus à la fois d'élevage, d'alimentation et du gavage de l'animal. Nous nourrissons nos canards de céréales et maïs 100% naturels afin d'assurer une qualité de viande exceptionnelle. .*

*Ils sont élevés en plein air en semi liberté sur nos propres terres aux Aiguamolls de l'Emporda, dans une zone d'environnement protégée.*

*Nous disposons de notre propre abattoir spécialisé, ce qui nous permet de réduire au maximum le temps entre le sacrifice de l'animal et l'élaboration des produits finis. Un point clé qui signe la qualité des produits Collverd. .*

*Nos installations, qui se sont agrandies et modernisées en 2019, ainsi qu'une équipe d'experts passionnés nous permettent de nous conformer aux réglementations les plus exigeantes et nous concentrer sur un avenir solide et garanti.*

*Avec la création de notre nouvel espace Collverd LAB, nous avons relevé également un autre défi : générer un espace entièrement dédié à l'innovation, la créativité et surtout un lieu de rencontre pour tous les professionnels amoureux de la gastronomie liée au monde du canard.*

*Bienvenue à Collverd  
Bienvenue au monde du foie-gras*



## Frescos · Produits frais

Seleccionem cada peça i la classifiquem en funció de les seves característiques

La qualitat i reconeixement dels nostres productes frescos ve determinada per l'alimentació 100% natural i el control en totes les etapes de creixement dels nostres ànecs.

Seleccionem cada peça i la classifiquem en funció de les seves característiques per oferir, a cada client, el producte que necessita des de les parts més nobles (foie gras-magret-cuixes...) fins a les despullles (carcasses, greix, colls...)

*Nous sélectionnons nous-mêmes chaque pièce et la classifions en fonction de ses propres caractéristiques.*

*La qualité et la reconnaissance de nos propres produits se distinguent en grande partie par une alimentation 100% naturelle et surtout par un contrôle suivi et exigeant de toutes les étapes de croissance de nos canards.*

*Nous sélectionnons chaque partie, de la plus noble (foie-gras, magret, cuisse, etc...) à la plus simple (carcasse, graisse, cou, etc...) et nous les classons en fonction de leurs propres caractéristiques pour offrir, à chaque client, le produit idéal.*



## PRODUCTES FRESCOS

PRODUITS FRAIS

- |  |   |
|--|---|
| 1   Foie gras (extra, primera, restauració)<br><i>Foie gras (extra, première qualité, tout-venant)</i> 400/750GR · 15D · 1UT/ENV | 6   Magret <i>Magret</i><br>350/500GR · 15D · 1UT/ENV                             |
| 2   Cuixa <i>Cuisse</i><br>350/400GR · 15D · 2UT/ENV   | 7   Agulleta <i>Aiguillettes</i><br>20/25GR · 15D · 1KG/ENV                       |
| 3   Bracets <i>Manchons</i><br>160/180GR · 15D · 1KG/ENV   | 8   Ànec sense foie gras<br><i>Canard sans foie gras</i><br>4.5KG · 15D · 1UT/ENV |
| 4   Pedrers <i>Gésiers</i><br>30/35GR · 15D · 1KG/ENV  | 9   Cors d'ànec <i>Coeurs de canard</i><br>35GR · 10D · 0.5KG/ENV                 |
| 5   Butifoi <i>Butifoi</i><br>150GR · 15D · 2UT/ENV  | 10   Carcassa d'ànec <i>Carcasse de canard</i><br>1.2KG · 5D · 1UT/ENV            |



## Semi-Conserves

Amb els nostres foie gras elaborem una amplia gama de productes per satisfer tots els paladars.

El Celler, elaborat amb una selecció dels millors foies, un producte sense cocció i amb una curació mínima per poder degustar-lo de la forma més pura possible.

Els nostres micuits els elaborem amb una recepta que fem servir des dels inicis de Collverd, amb el màxim respecte pel producte i la tradició.

Amb els blocs aconseguim una textura singular que permet degustar el foie d'una forma diferent i deliciosa.

*Nous élaborons une gamme très diversifiée de produits grâce à nos foies gras pour satisfaire tous les types de palais.*

*Le « celler » est élaboré à partir d'une sélection de nos meilleurs foies. C'est un produit sans cuisson qui nous permet de déguster le foie-gras de la manière la plus pure possible.*

*Nos mi-cuits sont élaborés à l'aide d'une recette que nous utilisons depuis toujours, prenant en compte le respect du produit et de la tradition.*

*Nos blocs de foie-gras se distinguent par une texture différente ce qui donne une saveur onctueuse au foie.*



### FOIE GRAS MI-CUIT SENCER

FOIE GRAS MI-CUIT ENTIER

**1** | Barra *Barre*

1KG · 3M · 1KG/ENV

**2** | Ració *Portion*

±60GR · 20D · 6UT/ENV

**3** | Ració presentació

*Portion présentation*

50GR · 3M · 6UT/ENV

**4** | Entier *Entier*

±400GR · 3M · 1UT/ENV

**5** | Pot vidre *Pot en verre*

180GR · 6M



### HARMÒNIES DEL FOIE GRAS

HARMONIES DE FOIE-GRAS

50GR · 6M · 6UT/ENV

**1** | Micuit amb figues

*Mi-cuit aux figues*

**2** | Micuit amb plàncton marí

*Foie-gras mi-cuit au plancton marin*

**3** | Micuit amb codony

*Mi-cuit aux coings*



### FLAUTA *FICELLE*

**1** | Mousse de foie gras

*Mousse de foie gras*

600GR · 6M · 1UT/ENV

**2** | Bloc *Bloc*

600GR · 6M · 1UT/ENV



### BLOC *BLOC*

**1** | Duo *Duo*

2X40GR · 6M · 1UT/ENV

**2** | Bloc amb trossos

*Bloc avec morceaux*

1KG · 6M · TERRINA



### CELLER *CELLER*

**1** | Barra *Barre*

±450GR · 45D · 1UT/ENV

**2** | Ració *Portion*

±60GR · 30D · 6UT/ENV

**3** | Ració presentació

*Portion présentation*

60GR · 3M · 6UT/ENV



## Conserves

Productes amb sabor i textures diferents.

A les conserves, fem una cocció llarga que ens permet aconseguir un producte amb un sabor intens, torrat i una textura deliciosa.

Així allarguem la seva vida útil facilitem la seva conservació i emmagatzematge tant a casa com a la botiga o el restaurant on s'ofereixi.

*Produits de saveurs et textures différentes..*

*Pour les conserves, nous effectuons une cuisson longue ce qui nous permet d'obtenir un produit avec une saveur intense et savoureuse.*

*De cette manière, nous allongeons la durée de vie du produit et facilitons sa conservation et son rangement à la fois chez le professionnel, la boutique ou le particulier.*





## CONSERVES EN LLAUNA

CANNED FOOD

130GR · 4A · 9UT/ENV

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1</b>   Bloc de foie gras<br/><i>Bloc de foie gras</i></p> <p><b>2</b>   Bloc amb oli<br/><i>Bloc a l'huile d'olive</i></p> <p><b>3</b>   Bloc amb codony<br/><i>Bloc aux coing</i></p> <p><b>4</b>   Bloc truffat<br/><i>Bloc truffé</i></p> | <p><b>5</b>   Mousse de foie gras<br/><i>Mousse de foie gras</i></p> <p><b>6</b>   Mousse d'anec<br/><i>Mousse de canard</i></p> <p><b>7</b>   Paté de foie gras<br/><i>Pâté aux foie gras</i></p> |
|---|--|



## LLAUNES GRANS

GRANDES BOÏTES

1KG · 8M

- |  |
|--|
| <p><b>1</b>   Bloc de foie gras<br/><i>Bloc de foie-gras</i></p> <p><b>2</b>   Bloc amb trossos<br/><i>Bloc avec morceaux</i></p> <p><b>3</b>   Mousse de foie gras<br/><i>Mousse de foie-gras</i></p> <p><b>4</b>   Mousse d'anec<br/><i>Mousse de canard</i></p> |
|--|



## Confits

Productes de quarta gamma ideal com a plat principal.

Els confits són la nostra gamma principal de productes cuinats amb una lenta i delicada cocció amb el propi greix de l'ànec.

Un producte de llarga caducitat, de fàcil preparació (tant sols cal escalfar i emplatar) i resultat excel·lent. Ideal com a plat principal.

*Produits de quatrième gamme, parfaits comme plat principal.*

*Les confits sont notre gamme principale de produits cuisinés par une cuisson lente et délicate dans sa propre graisse de canard.*

*Un produit avec une DLC longue, facile à préparer (aussi bien à réchauffer qu'à mettre en place) et donne un excellent résultat. Idéal comme plat principal.*



**CONFITS**

*CONFITS*

**1** | Confit cuixa llauna

*Confit cuisse conserve*

**6A · 4UT/ENV**

**2** | Confit cuixa individual

*Confit cuisse individuelle*

**280GR · 2M · ENV/BUIT**

**3** | Pedrers

*Gésiers*

**3A · 20UT/ENV**

**4** | Confit cuixa guatlla

*Confit cuisse caille*

**3A · 50UT/ENV**

**5** | Bracets llauna

*Manchons en conserve*

**3A · 16UT/ENV**

**6** | Confit cuixa llauna gran

*Confit cuisse conserve gran*

**3A · 16UT/ENV**



## Curats i Embotits Produits séchés et charcuterie

Una forma diferent de consumir l'ànec.

Curem els nostres magrets, una tècnica ancestral de conservació i els convertim en deliciosos pernils d'ànec.

Una forma diferent de degustar aquestes peces de l'ànec ja sigui en amanides, aperitius o per degustar tot sol.

*Une manière différente de déguster le canard.*

*Nous séchons nos propres magrets, une technique ancestrale de conservation et nous les transformons en délicieux petits jambons de canard.*

*Une forme différente de déguster ces parties du canard, soit en salade, apéritifs ou pour simplement savourer seul.*



### CURATS I EMBOTITS

CHARCUTERIE

#### 1 | Magret fumat *Magret fumé*

250GR · 6M · ENV/BUIT

#### 2 | Magret curat *Magret séché entier*

250GR · 6M · ENV/BUIT

#### 3 | Fuet *Saucisse sèche*

180GR · 6M · ENV/BUIT

#### 4 | Magret curat pretallat

*Magret séché tranché*

250GR · 5M · ENV/BUIT



1



1

2

3

### CUITS

CUIT

400/100/800GR · 2M · 1UT/ENV

### ENVASAT AL BUIT

EMBALLÉ SOUS VIDE

#### 1 | Magret curat llescat *Magret séché tranché*

50/100GR · 5M · 10UT/ENV

#### 3 | Solgret. Magret cuit solgret

*Solgret. Magret cuit solgret*

#### 1 | Foiegret. Magret farcit de foie gras

*Foiegret. Magret farcida de foie gras*

#### 2 | Guatlla desossada farcida de foie gras

*Caille désossée farcie de foie gras*



## Congelats · Produits congelés

Productes de 4<sup>o</sup> i 5<sup>o</sup>  
gamma de màxima  
qualitat, sempre a punt.

La nostra gamma de producte congelat ha estat desenvolupada per donar servei als restaurants més exigents que busquen productes de 4<sup>o</sup> i 5<sup>o</sup> gamma de la màxima qualitat, sempre a punt i amb formats innovadors.

Produits de 4<sup>a</sup> et 5<sup>a</sup>  
gamme de grande  
qualité.

Nous avons développé notre gamme de produits congelés pour rendre service aux restaurants les plus exigeants qui cherchent ce type de produits innovants et de qualitatifs..



**1** | Escalopa 50gr ó 20gr  
*Escalope 50gr ó 20gr*  
50/20GR · 18M · 1KG/ENV



**1** | Carpaccio  
*Carpaccio*  
±800GR · 6M · 1UD/ENV



**1** | Ravioli de foie gras  
*Raviolis au foie gras*  
13GR · 12M · 2KG/ENV



**1** | Caneló confit/poma  
*Canelonni confit/pomme*  
**2** | Caneló confit foie gras i ceps  
*Canelonni confit foie gras et cépes*  
50GR · 12M · 60UD/ENV



**1** | Salsa foie gras  
*Sauce aux foie gras*  
100GR · 6M · 0.5KG/ENV



**1** | Hamburguesa de magret d'ànec  
*Hamburguer de magret de canard*  
40/150GR · 12M · 2KG/ENV



**COLLVERD**  
Foie Gras.

COLLVERD PRODUCTES DE L'ÀNEC, S.A.  
C/ GERMANS MIQUEL, S/N  
POL. IND. EMPORDÀ INTERNACIONAL  
17469 VILAMALLA (GIRONA)  
T. +34 972 509 341

TWITTER: @COLLVERDFOIE  
INSTAGRAM: @COLLVERDFOIE  
FACEBOOK: @FOIECOLLVERD

---

WWW.COLLVERD.COM