



CUÁCUÁ

SÉLECTION DE FOIE



CUÁCUÁ

SÉLECTION DE FOIE



* * *

ENOA FOODS, S.A. * España
info@enoafoods.com * www.enoafoods.com
Distribuido por: Embutidos Artysán, S. L.

LA MEJOR SELECCIÓN DE FOIE, EN SU MESA

EL FOIE SEGÚN CUÁCUÁ

Un Foie Gras es el hígado sano de un pato (o una oca) adulto, robusto y en buena salud, criado como manda la tradición: los animales de 1 día se ponen en pollera hasta las 4-5 semanas. Cuando las plumas ya les proporcionan la suficiente protección, los animales pueden acceder al exterior y pasan unos dos meses y medio en total libertad.

Al final de la cría, aproximadamente a las 12 semanas, los palmípedos adultos recibirán una alimentación progresiva y controlada. Esta fase dura 2 semanas como máximo. De este modo, su hígado fabricará grasas que lo convertirán en un Foie Gras.

Hoy día, el Foie Gras de pato es el que más se consume y su sabor firme gusta mucho. Un Foie Gras de pato entre 450g y 600g. No obstante, para que pueda tener la denominación de FOIE GRAS, hay que respetar un peso mínimo de 300g en un foie de pato. El color debe ser uniforme y sin manchas, su textura regular y fina, debe ser firme al tacto sin llegar a ser duro.

El Foie Gras crudo lo utilizan los transformadores: grandes conserveros o conserveros de granjas y los restauradores. También podemos comprar el Foie Gras crudo para hacer terrinas caseras o preparar recetas calientes. Se puede conservar durante 7 días entre 0 y 4 °C.

EL CONFIT SEGÚN CUÁCUÁ

La técnica del "confit" es un método tradicional de conservación de la carne de oca o de pato mediante su cocción en grasa. El confit se prepara con carnes de oca o de pato cebados para producir Foie Gras.

Para consumirlo puede calentarlo en la sartén o pasarlo 3 a 4 minutos por la plancha. Se puede acompañar con manzanas, setas, con arroz salvaje o tagliatelle, con una torta de patatas ralladas o con alubias blancas o lentejas.



TRES DENOMINACIONES REGULADAS

Foie Gras entero: se trata de una preparación compuesta de un Foie Gras entero o de uno o varios lóbulos enteros de Foie Gras y de un condimento. Al cortarlo, tiene un color uniforme. Los condimentos autorizados son la sal, el azúcar, las especias y plantas aromáticas, los aguardientes, los licores y los vinos.

El Foie Gras: una preparación compuesta por trozos de lóbulos de Foie Gras aglutinados, que pueden proceder de animales diferentes, y un condimento. Presenta un aspecto entreverado estético muy apreciado al corte.

El block de Foie Gras: se trata de una preparación compuesta por Foie Gras reconstituido y un condimento. Cuando se incluyen trozos de lóbulos de Foie Gras, se llama «Bloc de Foie Gras con trozos» y presenta en ese caso un bonito corte en el que los trozos son visibles.

LA PRESENTACIÓN SEGÚN SU COCCIÓN

Dentro de una misma denominación, en función de su modo de cocción, los Foies Gras se reparten en dos categorías principales que determinan la textura y también el tiempo de conservación.

El Foie Gras mi-cuit o en semi-conserva: Su textura untuosa es un poco más firme que la del Foie Gras crudo y se puede conservar 6 meses a una temperatura de 2°C a +4°C. En recipiente de cristal, bote o recipiente hermético, se cuece a 64-85°C en corazón.

El Foie Gras en conserva: En recipiente de cristal o en bote, se cuece a 110°C en corazón. Su textura, aún más untuosa que las anteriores, evoluciona con los años. El Foie Gras absorbe su propia grasa, ganando untuosidad al envejecer. Se puede conservar varios años (10 a 15 °C).