

De Spiegeleire

Navidad

ESPECIALIDADES
SILVESTRES Y DE FIN DE AÑO

2025



De Spiegeleire

**FABRICANTE DE PATÉ BELGA
RECIÉN HECHO**



INDICI

ESPECIALIDADES SILVESTRES Y DE FIN DE AÑO

5 PATÉS DE NAVIDAD

- NUEVO** 4 Paté de ave con whisky y manzanas
- NUEVO** 5 Mousse de pato con pechuga de pato ahumada, albaricoques y mango
- NUEVO** 6 Paté de ave con rebozuelos y tallos de setas ostra
- 7 Paté con pera pochada, vino tinto y avellana
- 8 Mousse de Pato con Oporto
- 9 Paté de pato, Cava y trufa
- 10 Paté de ave con chorizo y una capa de gelatina de pimienta dulce
- 11 Paté con naranja, Grand Marnier y trozos de mandarina
- 12 Paté con arándanos y avellanas
- 13 Fino paté de manzana con crujiente tocino frito
- 14 Paté con brie, miel, nueces y Porto
- 15 Paté con Roquefort y peras
- 16 Paté Reserva Negra®

18 EMBALAJES DEL CLIENTE

- NUEVO** 18 Rebanada à 8 x 150 gr

20 PATÉS DE CAZA

- 20 Paté de jabalí
- 20 Paté de liebre
- 20 Paté de faisán
- 21 Paté de corzo
- 21 Paté de jabalí con arándanos
- 21 Paté de conejo con ciruelas

22 ESPECIALIDADES DE CAZA

- 22 Paté de jabalí **NUEVO**
- 22 Paté de faisán **NUEVO**
- 22 Paté de corzo **NUEVO**
- 22 Paté de bisonte **NUEVO**

PATO/TRUFA

23 ESPECIALIDADES

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

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

EMBALAJES

26 SERVICIO

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.



269
Paté fino

Paté de ave con whisky y manzanas

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: **2,600 kg**

Embalaje 375

8 rebanadas de 150 g en caja

Peso a la pieza: **1,200 kg**

NUEVO

Este paté artesanal de ave con whisky y manzanas es un verdadero manjar para los paladares exigentes.

El sabor rico e intenso del paté se equilibra perfectamente con el toque fresco de la manzana, una sutil infusión de whisky y un delicado matiz de vainilla.

Perfecto para una tabla de aperitivos elegante o como un exquisito bocado festivo.



270
Paté fino

Mousse de pato con
pechuga de pato ahumada,
albaricoques y mango

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: **2,600 kg**

Embalaje 375

8 rebanadas de 150 g en caja

Peso a la pieza: **1,200 kg**

NUEVO

Esta mousse de pato aterciopelada con trocitos de pechuga de pato ahumada es una exquisitez elegante para los amantes de los sabores refinados. El carácter cremoso de la mousse se ve realzado por el aroma de la pechuga de pato, mientras que los albaricoques y el mango aportan un toque sutilmente dulce y afrutado.

Una deliciosa sorpresa para acompañar un aperitivo o sobre una rebanada de pan tostado.



271
Paté fino

Paté de ave con rebozuelos y tallos de setas ostra

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: **2,600 kg**

Embalaje 375

8 rebanadas de 150 g en caja

Peso a la pieza: **1,200 kg**

NUEVO

Este elegante paté de ave con rebozuelos y tallos de setas ostra ofrece una experiencia de sabor sutil y sofisticada. La carne tierna de ave se enriquece con los matices terrosos de los hongos silvestres. Perfecto sobre una tostada crujiente o acompañado de una copa de vino tinto con carácter.



278

Paté grueso

Paté con pera pochada, vino tinto y avellana

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: 2,600 kg

Nuestro paté artesanal con pera pochada, avellana y un toque de vino tinto es un verdadero descubrimiento culinario para los gourmets. Cada bocado de este paté ofrece una mezcla cuidadosamente elaborada de sabores. Las notas dulces y jugosas de la pera pochada están perfectamente equilibradas por los ricos aromas terrosos de la avellana. El sutil toque de vino tinto añade una dimensión extra a cada bocado, deleitando el paladar.



179
Paté fino

Mousse de Pato con Oporto

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: 2,600 kg

Esta mousse de pato es una obra maestra de artesanía, con una textura sedosa y un sabor rico y completo que deleita los sentidos. Hecha con el hígado de pato más fino, sazonada con un toque de oporto, cada bocado ofrece un equilibrio perfecto entre lo salado y lo dulce. La consistencia cremosa se desliza sobre la lengua, mientras que el sutil toque de oporto añade una dimensión extra a cada bocado. El resultado es una experiencia de sabor deliciosa que estimula la imaginación.



513
Paté fino

Paté de pato, Cava y trufa

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: 2,600 kg

CLÁSICO

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!



279
Paté fino

Paté de ave con chorizo y una capa de gelatina de pimiento dulce

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: 2,600 kg

**SOLO DISPONIBLE
EN ESTE ENVASE.**

Sumérgete en un mundo de explosiones de sabor con nuestro paté artesanal de ave, enriquecido con el toque picante del chorizo y refinado con una sutil capa de gelatina de pimiento dulce. Este paté ofrece lo mejor de ambos mundos: el delicado sabor de la ave tierna y la robusta picantez del chorizo. Sin embargo, la verdadera estrella de esta creación es la capa de gelatina de pimiento dulce. Añade una dulzura deliciosa, entrelazada con un ligero toque picante que estimula las papilas gustativas y crea una experiencia culinaria inolvidable.



459
Paté fino

Paté con naranja, Grand Marnier y trozos de mandarina

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: 2,600 kg

CLÁSICO

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.



293
Paté grueso

Paté con arándanos y avellanas

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: 2,600 kg

Arándanos y avellanas en un delicioso paté grueso. La frescura de los arándanos y el crujiente de las avellanas hacen que este paté sea delicioso.



499
Paté fino

Fino paté de manzana con crujiente tocino frito

Embalaje 520
Bandeja rectangular larga one way
Peso a la pieza: **2,600 kg**

CLÁSICO

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.



560
Paté gruesa

Paté con brie, miel,
nueces y Porto

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: 2,600 kg

CLÁSICO

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.



344
Paté grueso

Paté con Roquefort y peras

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: 2,600 kg

CLÁSICO

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.

**PATÉS DE
NAVIDAD**



595
Paté fino

**Paté
Reserva Negra®**



Embalaje 520
Bandeja rectangular larga one way
Peso a la pieza: **2,600 kg**

**SOLO DISPONIBLE
EN ESTE ENVASE.**

Embalaje 552
**Recipiente de plástico
estrecho negro**
Peso a la pieza: **1,600 kg**

Embalaje 375
8 rebanadas de 150 g en caja
Peso a la pieza: **1,200 kg**

CLÁSICO

Este paté exclusivo, 100 % Duroc, solo contiene carne de cerdo 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.



EMBALAJES DEL CLIENTE



Embalaje 375
8 rebanadas de 150 g en caja
Peso a la pieza: 1,200 kg

Paté de ave con
whisky y manzanas

269
Paté fino



NUEVO

Mousse de pato con pechuga
de pato ahumada,
albaricoques y mango

270
Paté fino



NUEVO

Paté de ave con rebozuelos
y tallos de setas ostra.

271
Paté fino



NUEVO

EMBALAJES DEL CLIENTE



Paté de jabalí
con arándanos

358
Paté grueso



NUEVO

Paté Reserva Negra®

595
Paté fino



NUEVO

PATÉS DE CAZA



Paté de jabalí

106 520
Paté 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
Paté 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
Paté 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**

Embalajes mostrados: **375** | 8 rebanadas de 150 g en caja – Peso a la pieza: **1,200 kg**

Paté de corzo

125 520

Paté 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

Paté 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

Paté 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.



Este paté está disponible únicamente en este formato.



ESPECIALIDADES DE CAZA



NUEVO

Paté de jabalí

275 285 *Paté grueso*
BLOQUE

Peso del artículo: ±0,850 kg



NUEVO

Paté de faisán

274 285 *Paté grueso*
BLOQUE

Peso del artículo: ±0,850 kg



NUEVO

Paté de corzo

273 285 *Paté grueso*
BLOQUE

Peso del artículo: ±0,850 kg



NUEVO

Paté de bisonte

272 285 *Course pâté*
BLOQUE

Peso del artículo: ±0,850 kg



PATO | TRUFA

Paté lingote de arándanos rojos y trufas

447 024 *Paté fino*

MEDIO TÚNEL

Peso a la pieza: **0,500 kg**

447 025 *Paté fino*

TÚNEL

Peso a la pieza: **1,000 kg**

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 *Paté fino*

Peso a la pieza: **1,800 kg**

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



PATÉ EMPANADA

Tarta de paté con confitura de cebolla y trozos de albaricoque



327 267 *Paté grueso*
Peso a la pieza: **1,300 kg**

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.



106 578 *Paté grueso*
Peso a la pieza: **0,500 kg**



106 055 *Paté grueso*
Peso a la pieza: **1,100 kg**



Túnel empanada

Paté con confituras de cebolla

327 055 *Paté grueso*
Peso a la pieza: **1,100 kg**

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



Mini Túnel empanada

Paté pimienta verde

112 578 *Paté grueso*
Peso a la pieza: **0,500 kg**

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



Paté a las nueces

136 578 *Paté grueso*
Peso a la pieza: **0,500 kg**

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



Paté empanada picante

502 578 *Paté grueso*
Peso a la pieza: **0,500 kg**

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



EMBALAJES SERVICIO

Gran bandeja blanca de porcelana



371

Peso a la pieza: **8,000 kg**

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**

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

Wok negro

137

Peso a la pieza: **3,000 kg**

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**

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**

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



Terrina en forma de Papá Noel

044

Peso a la pieza: **3,500 kg**

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



DE SPIEGELEIRE NV

Industrieterrein 1
I.Z. Webbekom 1041
B-3290 Diest

E info@ds.be
T +32 13 35 20 81
F +32 13 35 20 90

www.ds.be
www.despiegeleire.com

