

*Nosotros* INNOVAMOS, *Vosotros* IMAGINÁIS



**CATÁLOGO HORECA**  
**2025**



# Índice

<b>PRODUCTOS FRESCOS DE PATO</b>	5
<b>FOIE GRAS DE PATO</b>	6
ULTRACONGELADO	
<b>ESCALOPES DE FOIE DE PATO</b>	7
ULTRACONGELADAS	
<b>CARNE DE PATO</b>	8
<b>MUSLOS Y ALITAS DE PATO</b>	9
CONFIT	
<b>FOIE GRAS ENTERO DE PATO</b>	10
<b>BLOC DE FOIE DE PATO</b>	11
<b>PRODUCTOS DE PATO</b>	12
PARA APERITIVO	
<b>FICELLES DE FOIE GRAS DE PATO</b>	
<b>MOUSSE DE PATO</b>	13
<b>BLOC DE FOIE DE OCA</b>	
CON 30% TROZOS	
<b>TERRINAS &amp; RILLETES</b>	14
<b>PRODUCTOS DEL MAR</b>	15
VIEIRAS	



Perfeccionando sin cesar sus métodos de trabajo y sus recetas, la Casa Rougié es desde hace **150 años** un emblema de la gastronomía francesa. Sus productos procedentes de una rama dedicada al pato **100% francesa** y con una gran tradición gastronómica son apreciados en mesas de los cinco continentes. Como **productor** y **seleccionador** audaz de productos de gran calidad, la Casa Rougié trabaja junto a los Chefs cocineros que desean ofrecer un paréntesis gourmet a sus comensales.



## *Nosotros INNOVAMOS, Vosotros IMAGINÁIS*

Casi **400 granjas familiares** situadas en el Suroeste y en el Oeste de Francia permiten **controlar totalmente** la calidad de las crianzas de la Casa Rougié. Los patos nacen, se crían y son preparados en Francia y tienen acceso a un recorrido exterior\*. Se benefician de una alimentación variada a base de cereales integrales molidos 100% franceses\*\* y con garantía sin OGM (<0,9%)\*\*\*. Un equipo de técnicos de crianza se dedica a la implementación y al seguimiento de nuestras buenas prácticas de crianza.

Comprometidos con producir **lo mejor**, nuestros criadores han empezado un proceso de **desmedicalización** desde 2014 suprimiendo cualquier tratamiento preventivo antibiótico. Este proceso permite hoy garantizar que el **100% de los foies gras y magrets crudos frescos** procedan de patos criados **sin tratamiento antibiótico** y, todo ello, desde su nacimiento. Se trata de una iniciativa garantizada por un organismo independiente e inédita en el sector de pato graso.

\*excluyendo periodos de riesgo de ciertas enfermedades establecidas por la ley.

\*\*una alimentación a base de cereales, 67% como mínimo (de los cuales los cereales integrales molidos un 65% como mínimo), vegetales, minerales, oligoelementos y, de forma ocasional, probióticos.

\*\*\*el umbral del 0,9% está impuesto por el reglamento en vigor.

## La Casa Rougié y sus productos excepcionales

El arte de la crianza y el engorde siguiendo un **saber hacer** ancestral, el arte de la selección al tacto que permite reconocer de inmediato un hígado excepcional, el arte de ofrecerle el modo de cocción que revelará sus cualidades únicas. Todo esto hace que un foie gras de la Casa Rougié sea un plato incomparable, orientado a los profesionales de la restauración y a las tiendas delicatessen del mundo entero.

La Casa Rougié está permanentemente comprometida con la **innovación** para ofrecerles a los Chefs **excelentes productos** y soluciones que les simplifiquen su trabajo en la cocina..

## La casa Rougié, comprometida junto a los Chefs

Socio fundador de la Academia de los Laureados del **Bocuse d'Or**, el más prestigioso concurso mundial de gastronomía, del **Trofeo Jeunes Talents Rougié**, y de numerosas asociaciones, la Casa Rougié se presenta como socio privilegiado tanto de los chefs prometedores como de los más grandes.

Una relación privilegiada y de **proximidad** que permite que Rougié esté más cerca de los deseos de los chefs como de sus clientes.



# PRODUCTOS FRESCOS DE PATO



## Sabían que...

Desde el 17 de junio de 2019, Rougié ha adoptado un proceso de desmedicalización con el uso de una medicina alternativa como la fitoterapia o los probióticos.

Hoy, el 100% de sus foies gras y magrets de pato crudos frescos proceden de patos criados sin ningún tratamiento antibiótico, y eso desde su nacimiento.

\*patos criados con una alimentación variada a base de cereales, como mínimo el 67% (de los cuales cereales integrales molidos un 65% como mínimo), vegetales, vitaminas, minerales, oligoelementos y, de forma ocasional, probióticos.



**Foie desvenado  
Grand Chef**  
400/550g

**300448 01 06**

7 días vida útil 6uds / caja



**Foie EXTRA  
Grand Chef**  
400/550g

**300449 01 07**

7 días vida útil 7uds / caja



**Foie EXTRA  
Desvenado**  
550/700g - Al vacío

**300644 01 06**

10 días vida útil 6uds / caja



**Foie superior  
1° choix**  
550/700g - Al vacío

**300136 01 05**

13 días vida útil 5uds / caja



**Foie EXTRA  
Grand Chef**  
400/550g - Al vacío

**300519 01 05**

13 días vida útil 5uds / caja



**Magret de pato**  
380/480g - Al vacío

**312327 01 12**

15 días vida útil 12uds / caja

# FOIE GRAS DE PATO ULTRACONGELADO

## Foies enteros



**Foie Gras  
Grand Chef**  
400/500g - Al vacío

**300621 01 05**

1 año vida útil 5uds / caja



**Foie Gras  
Sélection**  
550/700g - Al vacío

**300101 01 05**

1 año vida útil 5uds / caja



**Foie Gras Extra 2  
Barqueta Skin**  
550/700g - Al vacío

**300711 01 08**

1 año vida útil 8uds / caja

## Foies desvenados



**Foie Gras EXTRA  
Placa**  
4kg - Al vacío

**381297 01 04**

1 año vida útil 4uds / caja



**Foie Gras EXTRA  
desvenado**  
2kg - Al vacío

**381295 01 02**

1 año vida útil 2uds / caja



**Foie Gras de Pato  
desvenado**

500g - Al vacío

**381300 01 06**

1 año vida útil 6uds/caja



**Foie Gras de Pato  
Sélection desvenado**  
400/600g - Al vacío

**300728 01 06**

1 año vida útil 6uds / caja



Conservación  
-18°C

# ESCALOPES DE FOIE DE PATO ULTRACONGELADAS



**381700 00 02**



**381600 00 02**



**381800 00 02**

**381700 00 02**

**30 Escalopes de Foie 25/40g  
(corte oblicuo)**

30uds/bolsa - 2 bolsas/caja

1 año vida útil

**381600 00 02**

**20 Escalopes de Foie 40/60g  
(corte oblicuo)**

20uds/bolsa - 2 bolsas/caja

1 año vida útil

**381800 00 02**

**15 Escalopes de Foie 60/80g  
(corte oblicuo)**

15uds/bolsa - 2 bolsas/caja

1 año vida útil

**103616 23 02**

**20 Escalopes 40/60g  
Grand Chef**

20uds/bolsa - 2 bolsas/caja

1 año vida útil

**102644 02 02**

**12 Escalopes 60/80g  
Grand Chef**

12uds/bolsa - 2 bolsas/caja

1 año vida útil

**102688 01 02**

**10 Escalopes 100/120g  
Grand Chef**

10uds/bolsa - 2 bolsas/caja

1 año vida útil



**103616 23 02**



**102644 02 02**



**102688 01 02**



**103628 01 02**

**Tacos de foie**

Bolsa 1kg

2 bolsas/caja

1 año vida útil



Conservación  
- 18°C

# CARNE DE PATO CONGELADA

## Magrets de Pato crudo congelados



Sélection

380/480g

**300240 01 12**

❄️ 1 año vida útil 📦 12uds/caja



Sélection

280/380g

**300241 34 14**

❄️ 1 año vida útil 📦 14uds/bolsa



Porción

Bolsa 4 porciones de 200g env.

**352315 01 07**

❄️ 1 año vida útil 📦 7 bolsas/caja



## Otras Carnes



Muslo de pato  
crudo

300/350g

**300611 19 10**

❄️ 1 año vida útil 📦 10uds / caja



Solomillos de pato  
IQF

Bolsa 500g

**352329 01 06**

❄️ 1 año vida útil 📦 6 bolsas/caja



Conservación  
-18°C



Conservación  
0°C +4°C

# MUSLOS Y ALITAS DE PATO CONFIT

## Alitas de Pato



16 alitas al vacío - 1600g

**101987 01 04**

6 meses vida útil 4 uds / caja



25/30 alitas - lata 3825g

**016659 03 02**

4 años vida útil 2 uds / caja



**Carne de confit de pato desmenuzada**

1500g

**103597 01 06**

6 meses vida útil 6 uds / caja



## Confits de Pato



**Confit de pato**  
12 musclos - lata 3825g

**013404 07 02**

4 años vida útil 2 uds / caja



**Confit de pato**  
6 muslos - 1600g  
**101993 04 06**

6 uds / caja  
6 meses vida útil

**Confit de pato**  
8 muslos - 1600g  
**101997 01 06**

6 uds / caja  
6 meses vida útil



**Confit de pato**  
Muslo individual - 200g  
**102822 03 01**

12 uds / caja  
6 meses vida útil



**Hamburguesa de carne de pato confitada**

6x100g env.- Al vacío

**415088 01 04**

1 año vida útil 4 uds / caja



## Magret Ahumado

**Magret de pato ahumado Loncheado reconstruido**  
+/- 250g

**201502 01 12**

12 uds / caja  
1 año vida útil



**Magret de pato ahumado Loncheado 90g**

**203610 19 12**

12 uds/caja  
3 meses



Conservación - 18°C



Conservación 0°C +4°C



Conservación ambiente

# FOIE GRAS ENTERO DE PATO

## Foies Enteros naturales



1kg

**100390 04 04**

1 año vida útil 4uds / caja



500g

**102547 01 06**

1 año vida útil 6uds / caja



60g

**103365 01 12**

1 año vida útil 12uds / caja



40g

**103364 01 12**

1 año vida útil 12uds / caja

## Foies Enteros con sabores

- Unidad de 500g



**610022 01 06**



**415049 01 06**

**610022 01 06**

**Foie entero con pimienta de Madagascar**

6 uds / caja  
6 meses vida útil

**415049 01 06**

**Foie entero con 2 pimentas y Champagne**

6 uds / caja  
1 año vida útil

**103355 01 06**

**Foie entero con pimentón Espelette**

6 uds / caja  
1 año vida útil

**103356 01 06**

**Foie entero con higos**

6 uds / caja  
1 año vida útil



**103356 01 06**



**103355 01 06**



Conservación  
0°C +4°C

# BLOC DE FOIE DE PATO

Con **30% Trozos**



**Bloc 30% trozos de Foie de Pato - Barqueta**

500g

**102854 01 06**

6 uds / caja

1 año vida útil



**Bloc 30% trozos de Foie de Pato - Lata**

1000g

**102274 01 05**

5 uds / caja

1 año vida útil



**Bloc 30% trozos de Foie de Pato - Lata**

400g

**102466 03 08**

8 uds / caja

1 año vida útil



**Bloc 30% trozos de Foie de Pato - Barqueta**

1000g

**102164 01 04**

4 uds / caja

1 año vida útil



**Bloc 30% trozos de Foie de Pato - Papel aluminio al vacío**

+/- 1000g

**415025 01 05**

5 uds / caja

45 días vida útil

Sin **Trozos**



**Bloc de Foie de Pato Lata**

+1kg

**102280 01 05**

5 uds / caja

1 año vida útil

**Bloc de Foie de Pato Lata**

400g

**107387 01 08**

8 uds / caja

1 año vida útil



**Bloc de Foie de Pato 2 láminas**

350g

**610034 01 08**

8 uds / caja

1 año vida útil

Conservación  
0°C +4°C

## PRODUCTOS DE PATO PARA APERITIVO



**Ravioles al Foie Gras de pato  
(20% de foie gras)**  
Bolsa de 1,5kg +/- 150uds

**103100 01 02**

9 meses vida útil 2uds / caja



**Ganache de Foie Gras de pato  
(50% de foie gras)**

Bolsa de 0,5l

**101733 01 04**

6 meses vida útil 4uds / caja



**Dados de bloc de Foie Gras  
de pato IQF**

Bolsa de 1kg / 400 dados

**105709 01 02**

6 meses vida útil 2uds / caja

## FICELLE DE FOIE GRAS DE PATO



**Ficelle precortada**  
Bolsa de 1kg +/- 125 uds

**105720 01 02**

6 meses vida útil 2uds / caja



**Ficelle de mousse  
50% Foie**

400g

**105882 01 12**

3 meses vida útil 12uds / caja



**Ficelle de bloc**

125g

**108316 04 12**

3 meses vida útil 12uds / caja



**Ficelle de bloc**  
400g

**110453 02 12**

3 meses vida útil 12uds / caja



Conservación  
- 18°C

Conservación  
0°C +4°C

## MOUSSE DE PATO



**Mousse de hígado  
50%**  
Lata redonda 1000g


**002269 01 05**

 4 años vida útil  5 uds / caja



**Mousse de hígado de pato  
(55% de foie gras)**  
Duo 2x40gr

**415058 01 01**

 180 días vida útil  20 uds / caja

## BLOC DE FOIE DE OCA CON 30% TROZOS



**Bloc 30% trozos de  
Foie de Oca**  
Barqueta 1kg



**101567 01 04**

 1 año vida útil  4uds / caja




**Bloc 30% trozos de  
Foie de Oca**  
Barqueta 500g

**103329 01 06**

 1 año vida útil  6uds / caja



 Conservación  
0°C +4°C

 Conservación  
ambiente

# TERRINAS & RILLETTES

## Terrinas especial Bistronomia



**Terrina de pato con magret ahumado**

Barqueta 1kg

**610030 01 05**

1 año vida útil 5uds / caja

## Terrinas Gastronómicas con foie

Barquetas 1kg 4 uds / caja 1 año vida útil

**103004 02 04**

Terrina de pichon con foie gras de pato y cerezas (20% de bloc de foie gras)

**101741 01 04**

Terrina de presse de pato con foie gras de pato (20% de bloc de foie gras)



## Terrinas Gastronómicas

Barquetas 1kg 4 uds / caja 1 año vida útil

**100226 03 04**

"Pressé" de pato (100% carne de pato: confit, magret, mollejas)

**102561 01 04**

Terrina al estilo "vigneronne" con virutas de castañas

**110345 01 04**

Terrina de higados de aves

**102555 01 04**

Terrina de faisán con rebozuelos

**102563 01 04**

Terrina de conejo con aceitunas

**110434 01 04**

Terrina de carne de pato y naranja



## Rillettes

Barquetas 500g 6 uds / caja 1 año vida útil

**102585 01 06**

"Alliance Gourmande": Rillettes con foie y carne de confit de pato 500g (45% de bloc de foie gras, confit desmenuzado)

**102580 01 06**

Rillettes de pato 500g



Conservación  
0°C +4°C

## PRODUCTOS DEL MAR VIEIRAS

### La vieira salvaje Francesa ultracongelada, la seleccion de un producto noble

*Las vieiras proceden de la  
pesca sostenible de  
temporada.*

*Tienen el sabor y la textura  
característicos de las vieiras  
frescas gracias a la  
congelación individual.*

*Este producto de alta calidad  
garantiza un rendimiento  
óptimo y fiable durante todo  
el año.*



#### **Vieiras Grand Chef**

Calibre 10-17 uds/lb IQF

**602047 01 04**

1 año vida útil 36uds / bolsa



#### **Vieiras Sélection**

Calibre 17-25 uds/lb IQF

**602048 01 04**

1 año vida útil 48uds / bolsa



Conservation  
-18°C



## C O N T A C T O

### Sitio Web

[www.rougie.com](http://www.rougie.com)

### Email

[contact@rougie.com](mailto:contact@rougie.com)

### Dirección

Boulevard de l'Europe 64230 LESCAR - FRANCE

@ R O U G I E G A S T R O N O M I E

