

DE SPIEGELEIRE

# NAVIDAD

ESPECIALIDADES  
SILVESTRES Y DE FIN DE AÑO  
2024





**DE SPIEGELEIRE**

**FABRICANTE DE PATÉ BELGA  
RECIÉN HECHO**



# INDICI

## ESPECIALIDADES SILVESTRES Y DE FIN DE AÑO

### 5 PATÉS DE NAVIDAD

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

### 16 EMBALAJES DEL CLIENTE

- 16 Bloque 2,00 kg
- 17 Rebanada à 8 x 150 gr

### 18 PATÉS DE CAZA

- 18 Paté de jabalí
- 18 Paté de liebre
- 18 Paté de faisán
- 19 Paté de corzo
- 19 Paté jabalí con arándanos
- 19 Paté de conejo con ciruelas

### 20 ESPECIALIDAD DE CAZA

- 20 Terrina de jabalí

### 21 PATO/TRUFA ESPECIALIDADES

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

### 22 PATÉ EMPANADA

- 22 Tarta de paté con confitura de cebolla y trozos de albaricoque
- 22 Paté de jabalí
- 23 Túnel empanada
- 23 Mini túnel empanada

### 24 EMBALAJES 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.



## PATÉS DE NAVIDAD

### NUEVO

## PATÉ CON PERA POCHADA, VINO TINTO Y AVELLANA

**278 520 | GRUESO**

**Emballage 520**

**Plateau en plastic one way**

Poids par pièce:

**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.



## PATÉS DE NAVIDAD NUEVO

SOLO DISPONIBLE  
EN ESTE ENVASE.

279 520 | FINO

**Emballage 520**  
**Plateau en plastic one way**

Poids par pièce:  
**2,600 kg**

## PATÉ DE AVE CON CHORIZO Y UNA CAPA DE GELATINA DE PIMIENTO DULCE

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.



## PATÉS DE NAVIDAD

### NUEVO

## MOUSSE DE PATO CON OPORTO

179 520 | FINO

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.



## PATÉS DE NAVIDAD

# PATÉ DE PATO A LA NARANJA

283 520 | FINO

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

Pato a la naranja, ¡un clásico plato francés traducido al paté!  
Este paté está elaborado con nuestra famosa mousse de pato enriquecida con una deliciosa mermelada de naranja que resalta a la perfección el sabor agridulce de las naranjas.  
Para completar este sabor, hemos añadido pato desmenuzado.  
El paté de pato a la naranja es perfecto para acompañar una comida festiva.



## PATÉS DE NAVIDAD CLÁSICO

## PATÉ DE PATO, CAVA Y TRUFA

513 520 | FINO

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

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!





## PATÉS DE NAVIDAD CLÁSICO

## PATÉ CON NARANJA, GRAND MARNIER Y TROZOS DE MANDARINA

459 520 | FINO

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

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.



## PATÉS DE NAVIDAD

# PATÉ CON ARÁNDANOS Y AVELLANAS

**293 520 | GRUESO**

**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.



## PATÉS DE NAVIDAD CLÁSICO

## FINO PATÉ DE MANZANA CON CRUJIENTE TOCINO FRITO

499 520 | FINO

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

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.



## PATÉS DE NAVIDAD CLÁSICO

## PATÉ CON BRIE, MIEL, NUECES Y PORTO

**560 520 | GRUESO**

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

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.





## PATÉS DE NAVIDAD CLÁSICO

## PATÉ CON ROQUEFORT Y PERAS

**344 520 | GRUESO**

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

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 CLÁSICO



## PATÉ RESERVA NEGRA®

**595 520 | FINO**

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

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

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.

**SOLO DISPONIBLE  
EN ESTE ENVASE.**



520

024

## PATÉS DE NAVIDAD CLÁSICO



**599 520 | GRUESO**

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

**Embalaje 024**  
**FinoTúnel**  
Peso a la pieza: **0,500 kg**

## PATÉ CON JAMÓN BREYDEL

Este paté horneado tiene el típico y delicioso sabor de Breydel. Este sabor se obtiene mediante la adición del jamón Breydel y de su mezcla única de especias. El paté tiene una estructura gruesa con trocitos de jamón claramente visibles.

**SOLO DISPONIBLE  
EN ESTE ENVASE.**

## EMBALAJES DEL CLIENTE



**Embalaje 006**

**Bloque**

Peso a la pieza: **2,000 kg**

Sabor del paté mostrado:

(358) Paté jabalí con arándanos

**Quiere precortar fácilmente y  
¿Envasar nuestros patés navideños para el consumidor?  
¡Este empaque es ideal para eso!**

**A EXCEPCIÓN DE LOS  
PATÉS CON DIVISOR**



## EMBALAJES DEL CLIENTE



Emballage 375  
8 rebanadas en un plato  
en una caja  
Peso a la pieza: 1,200 kg

PATÉ CON PERA POCHADA,  
VINO TINTO Y AVELLANA

278 | GRUESO



PATÉ DE AVE CON CHORIZO  
Y UNA CAPA DE GELATINA  
DE PIMIENTO DULCE

279 | FINO



MOUSSE DE PATO CON OPORTO

179 | FINO



## PATÉS DE CAZA



### PATÉ DE JABALÍ

106 520 | 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 | 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 | 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.



## PATÉS DE CAZA

Embalajes mostrados: 520 | Bandeja rectangular larga one way  
Peso a la pieza: 2,600 kg



### PATÉ DE CORZO

125 520 | 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 | 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 | 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.

Ce pâté est exclusivement disponible dans ce conditionnement.





## ESPECIALIDAD DE CAZA

# TERRINA DE JABALÍ



**470 306 | GRUESO**

**Embalaje 306**  
**Recipiente de plástico**  
**estrecho negro**  
**Peso a la pieza:**  
**1,700 kg**

La terrina de jabalí se enriqueció con un vino tinto cuidadosamente seleccionado.

**SOLO DISPONIBLE  
EN ESTE ENVASE**

## ESPECIALIDADES PATO/TRUFA

### PATÉ LINGOTE DE ARÁNDANOS ROJOS Y TRUFAS

**447 024 | FINO**

**Medio túnel**

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

**447 025 | 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 | 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 | 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 jabali 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 | GRUESO**

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



**106 055 | GRUESO**

Peso a la pieza: **1,100 kg**



# PATÉ EMPANADA

## TÚNEL EMPANADA



### PATÉ CON CONFITURAS DE CEBOLLA

**327 055 | 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 | 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 | 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 | 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 (grosso)



### WOK NEGRO

137

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

Saveur de pâté représentée:  
(344) Pâté au Roquefort et aux poires (gros)



## EMBALAJES SERVICIO



### ÉTOILE JAUNE

133  
Poids par pièce: **3,600 kg**

Saveur de pâté représentée:  
(459) Pâté à l'orange, Grand Marnier  
et petits morceaux de mandarine (fin)



### TERRINE AVEC FEUILLE DE HOUX

307  
Peso a la pieza: **3,000 kg**

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



### LE PÈRE NOËL

044  
Peso a la pieza: **3,500 kg**

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

# NOTAS

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



# NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

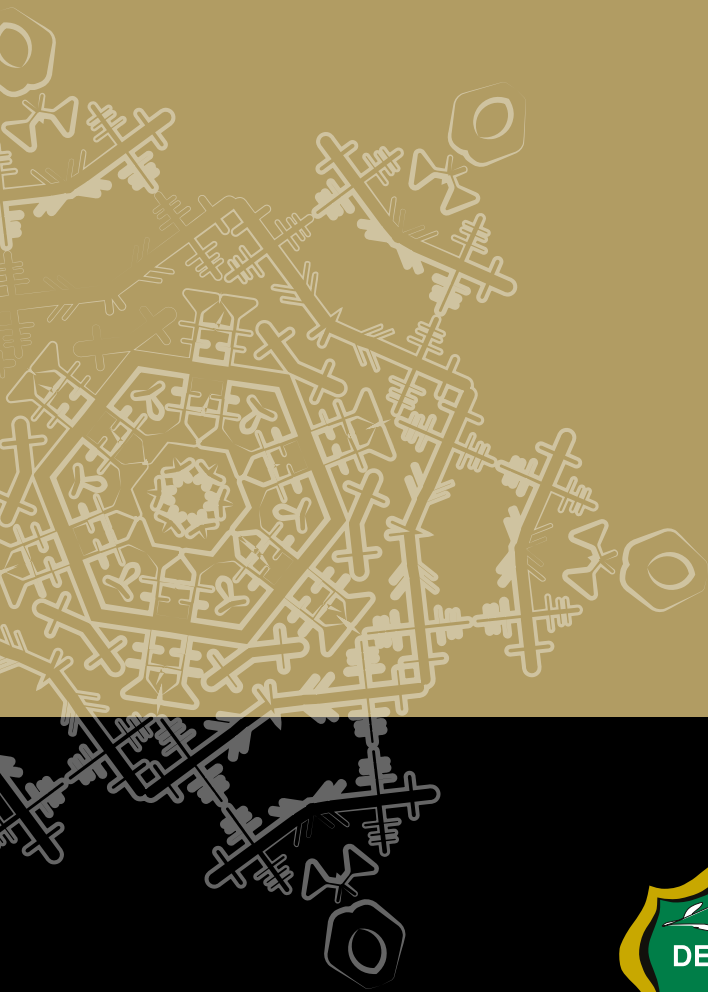
---

---

---

---

---



**DE SPIEGELEIRE NV**  
Industrieterrein 1  
I.Z. Webbekom 1041  
B-3290 Diest

E [info@ds.be](mailto:info@ds.be)  
T +32 13 35 20 81  
F +32 13 35 20 90

[www.ds.be](http://www.ds.be)  
[www.despiegeleire.com](http://www.despiegeleire.com)