

De Spiegeleire

Navidad

**ESPECIALIDADES
SILVESTRES Y DE FIN DE AÑO**

2026



De Spiegeleire

**FABRICANTE DE PATÉ BELGA
RECIÉN HECHO**



Indici

ESPECIALIDADES SILVESTRES Y DE FIN DE AÑO

5 PATÉS DE NAVIDAD

nuevo

- 4 Paté de jamón con manzana, pasas, avellanas y un delicado aroma de Calvados
- 5 Paté con naranja, Arancello y gelatina de naranja
- 6 Mousse de pato con pechuga de pato ahumada, albaricoques y mango
- 7 Paté de ave con whisky y manzanas
- 8 Paté de ave con rebozuelos y tallos de setas ostra
- 9 Paté de pato, Cava y trufa
- 10 Fino paté de manzana con crujiente tocino frito
- 11 Paté con naranja, Grand Marnier y trozos de mandarina
- 12 Paté con Roquefort y peras
- 13 Paté con brie, miel, nueces y Porto
- 14 Paté Reserva Negra®

15 EMBALAJES DEL CLIENTE

- 15 Trio de patés de caza
- 16 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 de jabalí con arándanos
- 19 Paté de conejo con ciruelas

20 ESPECIALIDADES DE CAZA

- 20 Paté de jabalí
- 20 Paté de faisán
- 20 Paté de corzo
- 20 Paté de bisonte

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
- 22 Túnel empanada
- 22 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.

PATÉ DE *Navidad*



nuevo

357

Paté grueso

Paté de jamón con manzana, pasas, avellanas y un delicado aroma de Calvados

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**

Una combinación refinada en la que la suavidad del paté de jamón se armoniza con las notas afrutadas de la manzana y las pasas, complementadas por el ligero toque crujiente de las avellanas.

El Calvados aporta un final cálido y elegante que añade profundidad al conjunto. Perfecto para disfrutar como un exclusivo paté para untar o como acompañamiento de un aperitivo refinado.

PATÉ DE *Navidad*



SOLO DISPONIBLE
EN ESTE ENVASE.

266 *Paté con naranja, Arancello y gelatina de naranja*

Paté fino

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**

Este paté artesanal de cerdo combina el sabor rico y cremoso de un paté clásico con la frescura soleada del Arancello, el licor italiano de naranja. Un sutil toque dulce y cítrico se realza con una delicada capa de gelatina de naranja, que aporta al paté una apariencia elegante y festiva.

Perfecto como aperitivo refinado, parte de una tabla gourmet o como especialidad festiva durante las celebraciones. Servir ligeramente frío y cortar en finas rodajas para disfrutar plenamente del equilibrio entre los sabores salados y afrutados.

PATÉ DE *Navidad*



270 *Mousse de pato con pechuga de pato*
Paté fino ahumada, albaricoques y mango

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: 2,600 kg

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.



PATÉ DE *Navidad*



269 *Paté de ave con whisky y manzanas*

Paté fino

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: 2,600 kg

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.

PATÉ DE *Navidad*



271 *Paté de ave con rebozuelos y tallos de setas ostra*

Paté fino

Embalaje 520

Bandeja rectangular larga one way

Peso a la pieza: 2,600 kg

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.

PATÉ DE *Navidad* *clásico*



513 *Paté de pato, Cava y trufa*

Paté 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!

PATÉ DE *Navidad* *clásico*



499 *Fino paté de manzana*
Paté fino *con crujiente tocino frito*

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.

PATÉ DE *Navidad* *clásico*



459 *Paté con naranja, Grand Marnier
y trozos de mandarina*
Paté 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.

PATÉ DE *Navidad* *clásico*



344 *Paté con Roquefort y peras*

Paté 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.

PATÉ DE *Navidad* *clásico*



560 *Paté con brie, miel,
Paté grueso nueces y Porto*

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.

PATÉ DE *Navidad* *clásico*



595 *Paté*
Paté grueso 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**

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



3 sabores de caza

467 069

Paté grueso

Peso a la pieza: **2,400 kg** (6 p./paquete)

Nuestro "3 sabores de caza" está compuesto 8 x 100 g
puntas de patés de los 3 sabores siguientes:

Paté de jabalí

Paté de faisán

Paté de corzo



Embalajes DEL CLIENTE



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

*Paté de jamón con manzana, pasas,
avellanas y un delicado aroma de Calvados*

357
Paté grueso



nuevo

*Paté con naranja, Arancello
y gelatina de naranja*

266
Paté fino



Paté Reserva Negra®

595
Paté fino



¡TE DESEAMOS UNA
FELIZ NAVIDAD!

Paté jabalí con arándanos

358

Paté grueso



Paté de corzo

125

Paté grueso



Paté de faisán

108

Paté grueso



PATÉ *de casa*



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



Paté de jabalí

275 285 *Paté grueso*

BLOQUE

Peso del artículo: ±0,850 kg



Paté de faisán

274 285 *Paté grueso*

BLOQUE

Peso del artículo: ±0,850 kg



Paté de corzo

273 285 *Paté grueso*

BLOQUE

Peso del artículo: ±0,850 kg



Paté de bison

272 285 *Paté grueso*

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

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

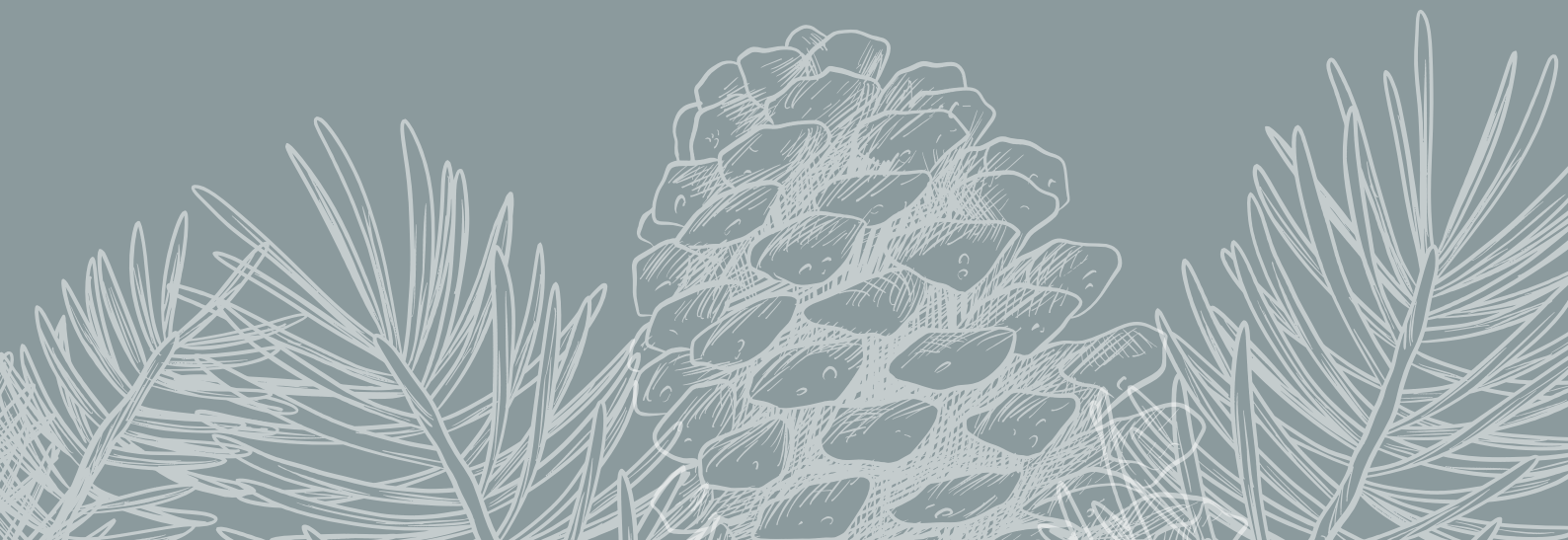
044

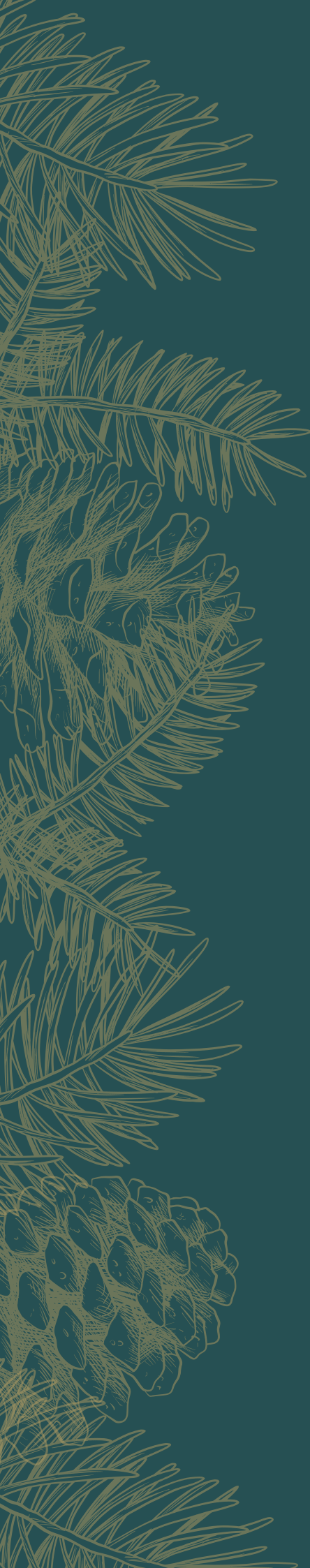
Peso a la pieza: **3,500 kg**

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

Notas







DE SPIEGELEIRE NV

Itselaarlaan 13
B-3290 Diest

E info@ds.be
T +32 (0)13 352 081

www.ds.be
www.despiegeleire.com