











Carne de Pato propiedades

Las proporciones de los nutrientes en la carne de pato pueden variar según el tipo y la cantidad de la carne, además de otros factores que puedan intervenir en la modificación de sus nutrientes. Recuerda que según la preparación del pato, pueden variar sus propiedades y características nutricionales.

La vitamina B5 o ácido pantoténico, que se encuentra de forma abundante en el pato hace que este alimento sea últil para combatir el estrés y las migrañas. El contenido de vitamina B5 de esta carne también hace de este un alimento recomendable para reducir el exceso de colesterol.



Magret Pierna Pechuga Pato entero

Carcaza Grasa de pato Confit de pato







Magret

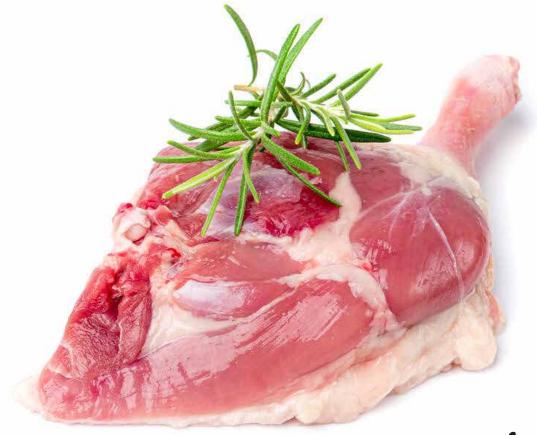
El magret de pato corresponde a la parte de la pechuga de los patos que ha sido deshuesada.

Paquete de 12 unidades Peso

- Pata hembra desde 250 a 290 gramos
- Pato macho desde 300 a 350 gramos







Pierna

Las piernas de pato son más grandes y deliciosas que las del pollo.

Paquete de 10 unidades Peso

- Pata hembra desde 250 a 290 gramos
- Pato macho desde 300 a 350 gramos

j Sabor intenso!









La pechuga de pato es una carne deliciosa y versátil, con un sabor intenso y una textura jugosa que la convierte en un ingrediente estrella en muchas recetas.

Paquete de 08 a 12 unidades Peso

- Pata hembra desde 250 a 290 gramos
- Pato macho desde 300 a 350 gramos





j Vextura única!



Además de su gran sabor, cuenta con múltiples propiedades nutricionales, ya que tiene un alto porcentaje de proteínas, grasas saludables, vitaminas y minerales.

Paquete: 1 unid.

Peso:

Pata hembra desde 2.6 kg a 2.9 kg

- Pato macho desde 3 kg a 3.5 kg







- Carcaza de pato para fondo
- Grasa de pato
- **I**Confit de pato
- lFoíe grass





il5 años de calidad y sabor en tu mesa!



Consíguelo aquí © 926 511 161

Realiza tu pedido

superpatoperu.com