

Rougié, 150 años de saber hacer en el corazón de la gastronomía estival

Fundada en 1875, nuestra empresa ha resistido el paso del tiempo, evolucionando constantemente su gama de productos y garantizando la excelencia de sus productos de pato, oca y maníscos. Esta calidad constante es el resultado de nuestro dominio de las técnicas, los productos locales y las innovaciones, tanto técnicas como en términos de bienestar animal.

Al trabajar en colaboración con cerca de 400 explotaciones familiares francesas, controlamos totalmente la cadena de producción de nuestros patos, lo que se inscribe en un enfoque responsable que cuida el medio ambiente desde el campo hasta el plato. Los patos Rougié nacen, se crían y se preparan en Francia. A lo largo de las décadas, nuestro saber hacer, que combina tradición e innovación, nos ha permitido convertirnos en uno de los socios preferidos de los chefs.

Este verano, como desde hace 150 años, inspiramos a los chefs con productos que subliman los menús y acompañan las creaciones más atrevidas. Rougié sigue posicionándose como líder en Francia en el mercado de la restauración fuera del hogar y prosigue su expansión internacional.



Nosotros INNOVAMOS,
Vosotros IMAGINÁIS

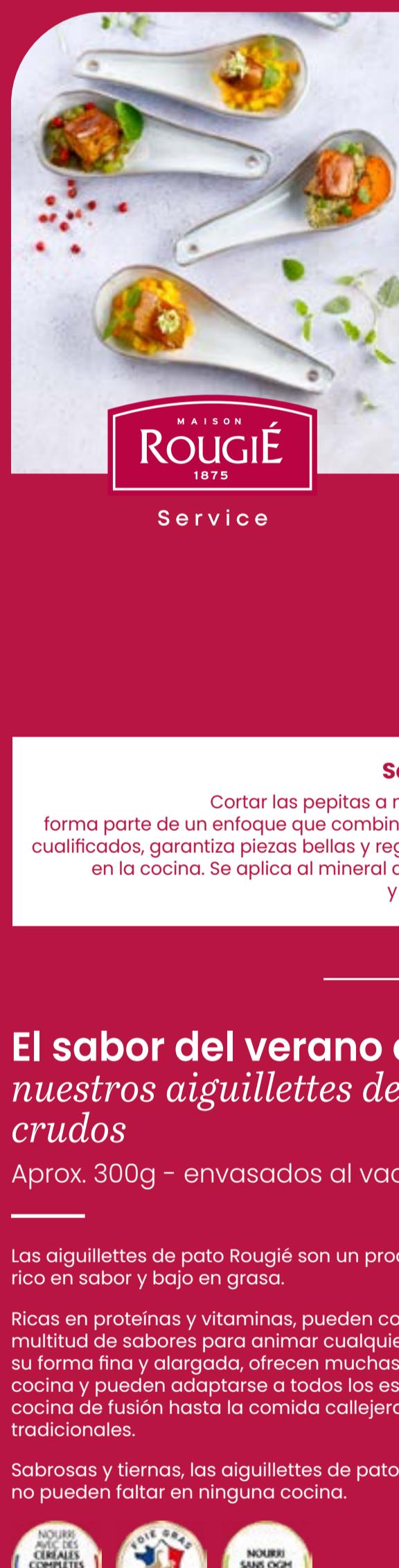
Productos Rougié - Verano 2025 ¡Delicias y sabores de verano con el pato en el punto de mira!

El verano es la estación en la que las delicias gourmet se mezclan con la frescura. Entre los imprescindibles: foie gras entero del Suroeste y muslos de pato confitados, listos en un abrir y cerrar de ojos. Otro producto estrella: el magret de pato ahumado precortado, perfecto para aperitivos o sabrosos entrantes, donde cada loncha revela la maestría de la Maison Rougié.

También hay espacio para la creatividad con los tacos de foie gras de pato crudo y las aiguillettes de pato, que se prestan a recetas inventivas, combinando finas texturas.

Por su parte, el foie gras de pato crudo desvenado es un gran clásico. Indispensable en las ocasiones especiales, encarna la elegancia de un producto noble, para degustar en cualquier estación.

Este verano, el pato será el producto estrella de todos los menús.



Creatividad en la cocina con el foie gras crudo de pato desvenado

Envase al vacío - 4 kg

El foie gras de pato crudo desvenado Rougié es un producto especialmente diseñado para ofrecer una gran libertad creativa en la cocina, permitiendo crear entrantes gourmet como terrinas, ballotins semicocidos, montajes de ópera o para guarnecer platos de ave y pato. Este producto es 100% utilizable, por lo que podrá mantener bajo control el coste de sus raciones. El foie gras se desvena a mano, en caliente, lo que no rompe la materia y permite obtener + - 16 fibullos por plato. Además, la congelación en caliente del foie gras guarda unas propiedades de cocción óptimas y una pérdida mínima de materia.



Describir

Desvenado

El personal cualificado de la Casa Rougié realiza meticulosamente el desvenado manual «en caliente» para preservar la integridad del foie gras.

Esta técnica, que requiere una larga formación, consiste en extraer la vena principal sin desestructurar el hígado, con el fin de garantizar la integridad de la materia durante la transformación.

Muslos de pato confitados j en todas las buenas mesas de verano !

6 muslos 1600 g - envasados al vacío

Los muslos confitados de foie gras Rougié revelan toda la delicadeza del pato con su textura dorada y fundente. Perfectamente adaptados a la restauración tradicional o a la restauración colectiva, los muslos están listos para recalentar y servir en los platos más bonitos. Se prestan a multitud de creaciones culinarias: servidos enteros para los platos del día o desmenuzados para adornar mini hamburguesas, bollos, hojaldres crujientes, samosas o vermicelis de aperitivo. Un producto de autor, a la vez auténtico e inteligente, que combina tradición culinaria y eficacia en el servicio.

Este producto es uno de los nobles productos - foie gras fresco de pato de la región de Normandía, bogavante sin caparazón, etc. - que garantizan una calidad incomparable, garantizan una calidad inigualable. Una materia prima noble concebida para ser personalizada y revelar todo su potencial a través de sus platos de autor.

Fácil de conservar gracias a su larga vida útil (hasta un año), el foie gras entero Rougié es la solución ideal para los profesionales que buscan un producto de autor a la vez práctico y acorde con las exigencias de la restauración.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el saber hacer se cultivan a diario.

Los aiguillettes de pato Rougié son un producto práctico, rico en sabor y bajo en grasa.

Ricas en proteínas y vitaminas, pueden combinarse con multitud de sabores para animar cualquier plato. Con su forma fina y alargada, ofrecen muchas ventajas en la cocina y pueden adaptarse a todos los estilos, desde la cocina de fiesta hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

Sabrosas y tiernas, las aiguillettes de pato crudo Rougié no pueden faltar en ninguna cocina.

En Sylvie's, la excelencia y el