



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 marisco. 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, inspirámos 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.



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.

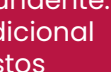
Por su parte, el **foie gras de pato crudo desvenado** es un gran clásico. Indispensable en las ocasiones especiales, encarna la elegancia de un producto noble, para degustar en cualquier estación.

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



Descubrir



Descubrir

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 ¡en todas las buenas mesas de verano!

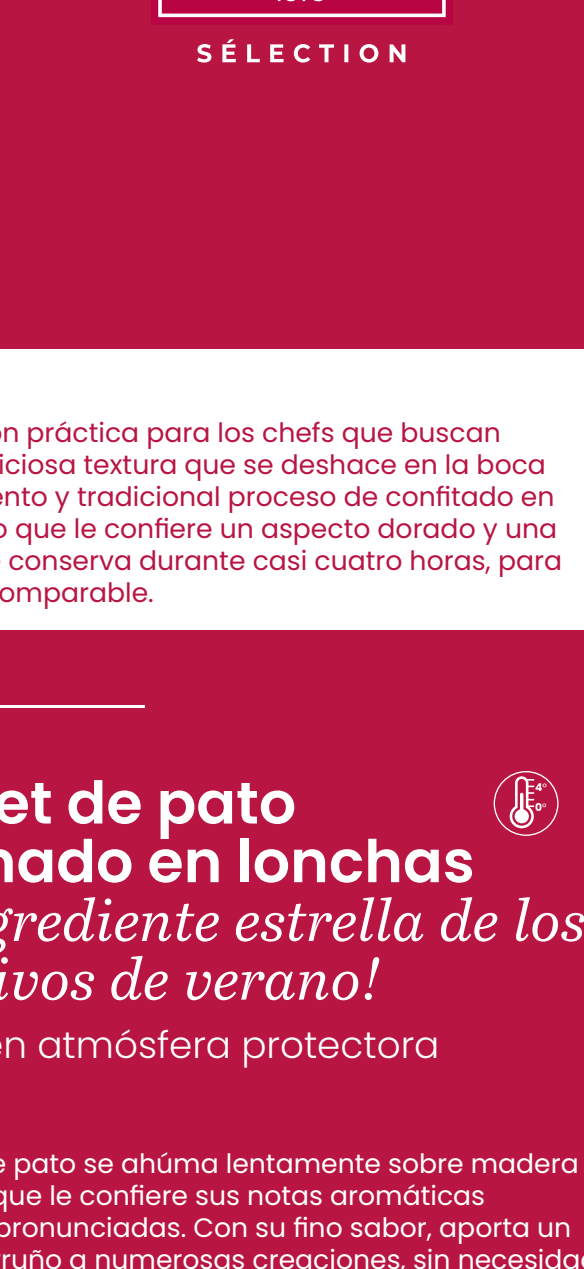
6 muslos 1 600 g – envasados al vacío

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, samoussas o verrines de aperitivo. Un producto de autor, a la vez auténtico e inteligente, que combina tradición culinaria y eficacia en el servicio.

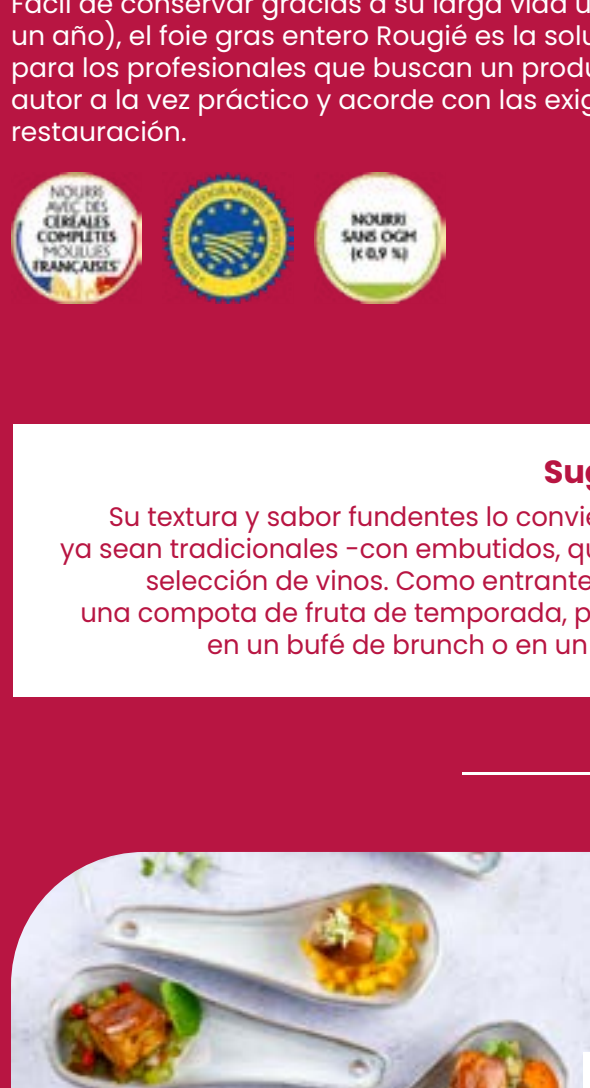


Descubrir



Confisage

Los muslos de pato confitados Rougié son una solución práctica para los chefs que buscan porciones regulares y ahorrar tiempo en la cocina. Su deliciosa textura que se deshace en la boca y su carne que se mantiene en el hueso proceden de su lento y tradicional proceso de confitado en 3 pasos. En primer lugar, la carne se cuece previamente, lo que le confiere un aspecto dorado y una piel crujiente. Después se salan con sal seca. Por último, se conserva durante casi cuatro horas, para conseguir una suavidad incomparable.

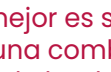


Magret de pato ahumado en lonchas ¡el ingrediente estrella de los aperitivos de verano!

250 g – en atmósfera protectora



Descubrir



Descubrir

Sugerencias del chef

Ideal para preparaciones frías, sin cocción, puede utilizarse en tablas de aperitivos, wraps, minisándwiches o composiciones más contemporáneas como ensaladas de temporada o cuencos. Como plato principal, combina bien con un risotto cremoso, una quiche gourmet o una tarta fina y crujiente. Para cócteles o buffets, sus lonchas regulares y fundentes realizan verrines salados, mini-blinis, canapés, tartas o mini-quiches.

El activo gourmet para comidas de convivencia, foie gras entero del Suroeste

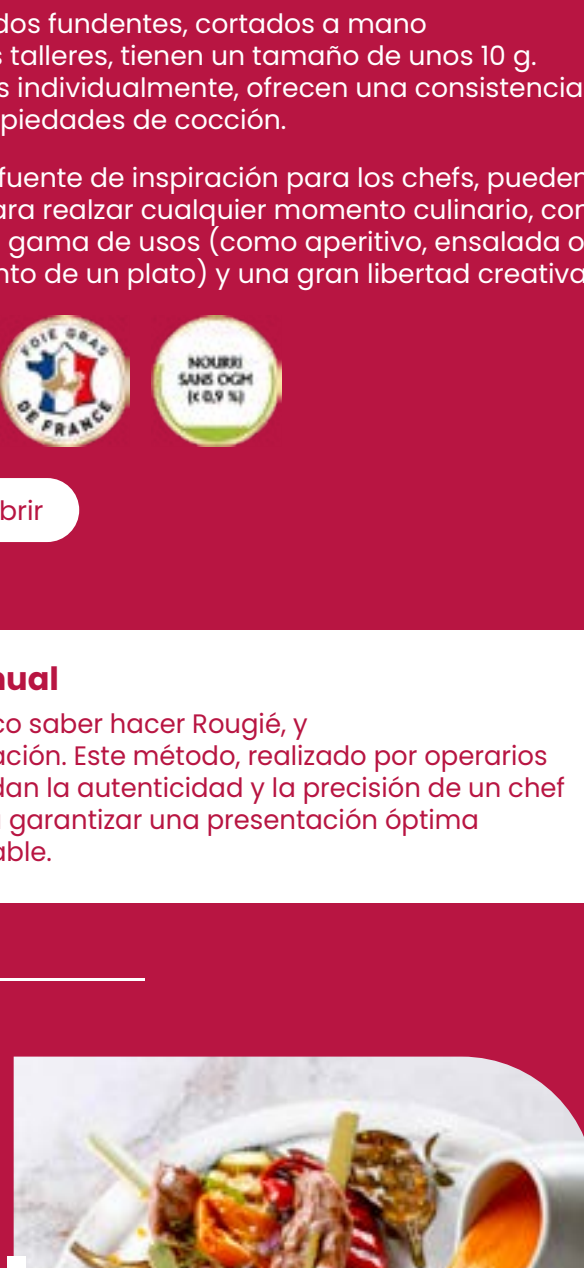
Bocal 60 g

El foie gras entero de pato Rougié del Suroeste es un producto excepcional que encarna todo el saber hacer tradicional de la Casa Rougié. Es el acompañamiento perfecto para las mejores comidas de verano, ya sea un aperitivo clásico o una cena más gourmet. Presentado en un tarro, puede colocarse en cualquier mesa, mezclando la tradición con creaciones atrevidas.

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.



Descubrir



Sugerencias del chef

Su textura y sabor fundentes lo convierten en el complemento ideal de los platos de aperitivo, ya sean tradicionales –con embutidos, quesos curados y chutneys– o más elegantes, con una buena selección de vinos. Como entrante, lo mejor es servirlo sobre pan tostado y cubierto con una compota de fruta de temporada, para una combinación dulce y salada. También es perfecto en un bufé de brunch o en un cóctel, donde aporta un toque festivo y refinado.



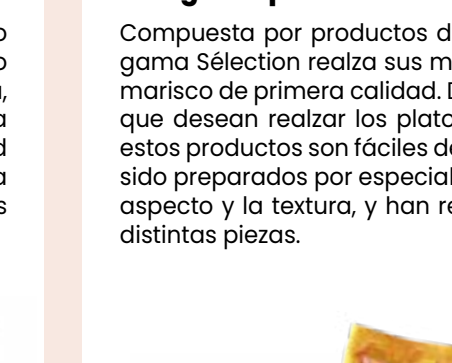
Un toque original y sabroso con los tacos de foie gras de pato crudo

+/- 100 trozos congelados IQF – 1kg aprox.

Las pepitas de foie gras crudo de Rougié, son un producto indispensable para realizar cualquier plato.

Estos bocados fundentes, cortados a mano en finos trozos, tienen un tamaño de unos 10 g. Congelados individualmente, ofrecen una consistencia y buenas propiedades de cocción.

Verdadera fuente de inspiración para los chefs, pueden utilizarse para realizar cualquier momento culinario, con una amplia gama de usos (como aperitivo, ensalada o complemento de un plato) y una gran libertad creativa.



Descubrir



Descubrir

Saber hacer manual

Cortar las pepitas a mano es un auténtico saber hacer Rougié, y forma parte de un enfoque que combina tradición e innovación. Este método, realizado por operarios cualificados, garantiza piezas bellas y regulares, que recuerdan la autenticidad y la precisión de un chef en la cocina. Se aplica al mineral de alta calidad para garantizar una presentación óptima y una textura impecable.

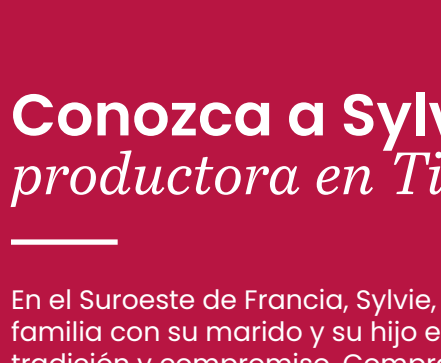
El sabor del verano con nuestros aiguillettes de pato crudos

Aprox. 300g – envasados al vacío

Las 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 fusión hasta la comida callejera y los platos tradicionales.

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



Descubrir



Sugerencias del chef

Las aiguillettes de pato se pueden utilizar de muchas maneras en la cocina. Salteadas en un minuto, combinan perfectamente con una salsa casera y una guarnición. En una versión más original, pueden incorporarse a un wrap o a un sándwich caliente. También se pueden utilizar como topping de un plato caliente, ofreciendo una alternativa a las proteínas tradicionales.

Como parte de un bufé, se prestan perfectamente a las marinadas o a los brochets de aperitivo. Lacadas para mayor delicadeza. Para los cócteles, pueden presentarse como mini tapas o tacos, o en verrines calientes.

Panorama de la gama Maison Rougié

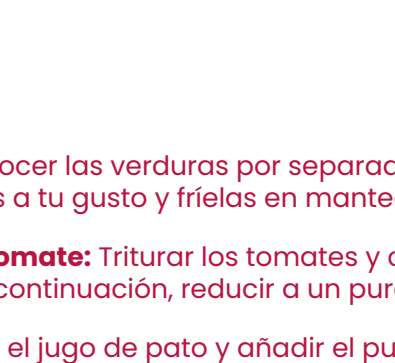
Productos de la tierra y del mar, preparaciones inspiradas en la tradición o más creativas y siempre un gusto por la autenticidad y la indulgencia: la variedad de las gamas Rougié permite responder a todas las exigencias.



Grand Chef

Une gamme d'excellence

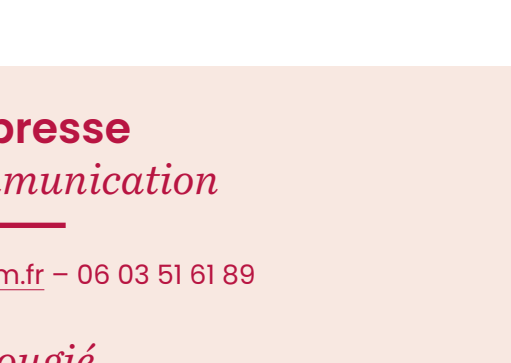
Seleccionados a mano por su finura, textura y tamaño regular, estos nobles productos – foie gras fresco de pato envuelto en papel, vieiras de Normandía, bogavante sin caparazón, etc. – le garantizan una calidad incomparable, garantizan una calidad inigualable. Una materia prima noble concebida para ser personalizada y revelar todo su potencial a través de sus platos de autor.



SÉLECTION

Una gama práctica

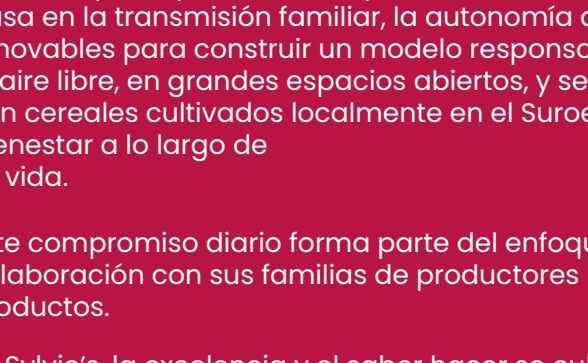
Compuesta por productos de calidad profesional, la gama Selección realiza sus menús con pato francés y marisco de primera calidad. Diseñados para los chefs que desean realizar los platos generosos y gourmet, estos productos son fáciles de trabajar porque ya han sido preparados por especialistas que han juzgado el aspecto y la textura, y han recortado y calibrado las distintas piezas.



SÉLECTION — bistro —

Una gama centrada en el sabor y el placer

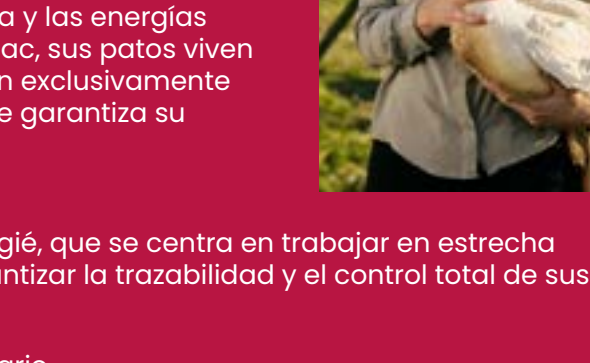
Donde la gastronomía se une a la tradición, la gastronomía, Selección Bistro de Rougié ofrece una gama de emblemáticas terrinas de charcutería, centradas en el sabor y la indulgencia. Utiliza el saber hacer tradicional e ingredientes nobles: carne y foie gras de pato, oca, paloma, conejo, castañas y setas rebosado, todo ello preparado sin conservantes.



Service

Una gama lista para usar

Diseñada para ahorrarle tiempo y mejorar el rendimiento de sus preparaciones culinarias, esta gama ofrece productos listos para usar, porcionados y homogéneos. Estos productos responden a los numerosos retos a los que se enfrenta la cocina, ahorrando tiempo, siendo prácticos y rápidos de usar, sin comprometer la calidad.



Conozca a Sylvie Roger, productora en Tillac, Gers (32)

En el Suroeste de Francia, Sylvie, productora y socia de Rougié, trabaja en familia con su marido y su hijo en una explotación que combina pasión, tradición y compromiso. Comprometida con la agricultura sostenible, se basa en la transmisión familiar, la autonomía alimentaria y las energías renovables para construir un modelo responsable. En Tillac, sus patos viven al aire libre, en grandes espacios abiertos, y se alimentan exclusivamente con cereales cultivados localmente en el Suroeste, lo que garantiza su bienestar a lo largo de su vida.



Este compromiso diario forma parte del enfoque de Rougié, que se centra en trabajar en estrecha colaboración con sus familias de productores para garantizar la trazabilidad y el control total de sus productos.

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

Receta de verano Escalope de foie gras a la sartén con verduras de verano

Regale a sus invitados una armonía de sabores con este escalope de foie gras a la sartén, acompañado de tiernas verduras y de una rica y perfumada salsa de tomate.

Un plato refinado y sabroso para descubrir.

4 pers.

40 min

Ingredientes

- 1 puerro
- 1 calabacín
- 2 zanahorias
- 2 tomates
- 1 diente de ajo
- 100 g de mantequilla
- 1 dl de jugo de pato

Preparación

- **Preparar las verduras:** Cocer las verduras por separado en agua hirviendo con sal. Córtalas a tu gusto y fríelas en mantequilla.
- **Preparar la compota de tomate:** Triturar los tomates y cocerlos con el ajo machacado. A continuación, reducir a un puré fino.
- **Preparar la salsa:** Reducir el jugo de pato y añadir el puré de tomate a para obtener una salsa sabrosa.
- **Freír los escalopes:** Freír ligeramente los escalopes de foie gras, dándoles color por ambos lados.
- **Colocación de la placa:** Disponer las verduras en el plato, añadir el escalope de foie frito y cubrir con la salsa de tomate reducida.

Consejo del chef

Para un guiso aún más sabroso, prepare las verduras con antelación y déjelas macerar unas horas en un poco de mantequilla clarificada y hierbas frescas.



Contacts presse Gulfstream Communication

Vanessa Lai – vlai@gjs-com.fr – 06 03 51 61 89

Maison Rougié

Clémence Braun – clémence.braun@eurails.com

Para inspirarse con más recetas, visite : <https://www.rougie.com/es/receta/>

Síguenos en

www.rougie.com

