

Pierre
SARROTE

— DEPUIS 1942 —



Productos de foie gras y pato



110 Años de historia

*Especialista en charcutería desde 1958,
Pierre SARROTE es ante todo una historia de familia,
pasión y tradición.*



Desde hace más de 110 años, la familia SARROTE dedica su alto nivel de conocimiento y experiencia en la elaboración de productos de charcutería de primera calidad.

En 1916, Henri SARROTE, padre de Pierre SARROTE, empezó a trabajar como charcutero en Les Halles de Biarritz.

En 1958, a los 16 años, Pierre SARROTE empezó a trabajar con su padre y un año más tarde se trasladó a París para formarse como charcutero profesional en "Le Cochon Rose" de Neuilly.

A finales de los años 60, Pierre y su padre Henri, decidieron abrir "Charcuterie SARROTE" en el centro de Biarritz, donde, por primera vez, un establecimiento y tienda produciría charcutería de cerdo (salchichas, andouilles, etc.), carnes asadas, platos precocinados, foie gras de oca, y vendería una amplia gama de productos selectos como, champán, caviar, salmón ahumado, etc.

Revolución en su momento, la "Charcutería SARROTE" se convirtió en la referencia gastronómica de la región gracias a Jean PELLETIER, maestro inseparable y trabajador leal que enseñó el oficio a Pierre SARROTE durante 30 años.

Finalmente, entre 1988 y 1992, decidió dedicarse a la distribución y exportación de todos estos excelentes productos de la gastronomía francesa, en Francia y en España.

33 años después, su legado perdura gracias a una selección de productos que se venden en toda la región de los Pirineos Atlánticos en Francia y España.

A sus 81 años, sigue elaborando foie gras de pato para su familia y amigos en un pequeño obrador de Biarritz.

FOIE GRAS ENTERO DE PATO

Conserva



La garantía de que nuestros patos nacen y se crían en Francia. Elaborados según la tradición.



ENTERO

Elaborado con lóbulos enteros de Foie Gras.

TARRO DE CRISTAL
«Le Parfait»

TARRO
«Weck»

300 g

x 10

4 años

180 g

x 12

4 años

125 g

x 12

4 años

90 g

x 15

4 años

50 g

x 12

4 años



300 g



180 g



125 g



90 g



50 g

FOIE GRAS ENTERO DE PATO





Mi-cuit



FOIE GRAS ENTERO MI-CUIT

*Elaborado a partir
de lóbulos enteros
de Foie Gras.
Cocción suave.*



TERRINA <i>Natural</i>	1 kg	x 5	1 año
 Trufa 3% <i>Tuber melanosporum</i>	400 g	x 10	1 año
 Especialidad de foie gras con higos	180 g	x 12	6 meses
MI-CUIT AL VACIO <i>Natural</i>	50 g	x 12	4 meses
 <i>A la pimienta</i>			
 <i>Pimiento de Espeleta</i>			
CAPSULA <i>para weck 70 ml</i>			



1 kg



400 g



180 g



50 g

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON TROZOS

Mi-cuit



BLOC CON TROZOS

Contiene un mínimo de 30% de trozos de Foie Gras.

BLOC

Con 98% de emulsión de Foie Gras.

Al Armagnac



	Weight	Quantity	Shelf Life
LATA	1 kg	x 5	2 años
	400 g	x 10	2 años
	200 g	x 12	2 años
	150 g	x 12	2 años
	130 g	x 12	2 años
TERRINA	1 kg	x 5	1 años
	400 g	x 10	1 años



1 kg



400 g



200 g



150 g



130 g



1 kg



400 g

MOUSSE DE PATO 25% FOIE GRAS

Mi-cuit



MOUSSE DE PATO 25% FOIE GRAS

*Con 25% de emulsión
de Foie Gras.
Cocción suave.*



LATA	1 kg	x 5	2 años
	400 g	x 10	2 años
	200 g	x 12	2 años
	150 g	x 12	2 años
	130 g	x 12	2 años
TERRINA	1 kg	x 5	1 año
	400 g	x 10	1 año



1 kg



400 g



200 g



150 g



130 g



1 kg



400 g



ESPECIAL APERITIVO

Mi-cuit



FOIE GRAS DE PATO

BLOC CON TROZOS

Contiene un mínimo
de 30% de trozos
de Foie Gras.

BLOC

Con 98% de emulsión
de Foie Gras.

MOUSSE DE PATO 25% FOIE GRAS

Con 25% de emulsión
de Foie Gras.
Cocción suave.



RULO FICELLE	1 kg	x 3	6 meses
	300 g	x 10	6 meses
	100 g	x 20	6 meses
TERRINA	150 g	x 10	1 año



1 kg - Ø 80 mm



300 g - Ø 35 mm



100 g - Ø 35 mm



150 g

Especial aperitivo

JAMÓN - MAGRET DE PATO AHUMADO Y CURADO



AHUMADO

Ahumado con
madera de haya.

CURADO

Larga curación
15 días.

Jamón de pato
ahumado entero

Jamón de pato
ahumado precortado

Jamón de pato
curado entero

Jamón de pato
curado precortado

Jamón de pato
curado precortado

300 g aprox

x 10

90 días

90 g

x 20

90 días

230 g aprox

x 10

90 días

90 g

x 20

90 días

50 g

x 20

90 días



300 g aprox



90 g



230 g aprox



90 g



50 g

CONFIT DE PATO

*Semi - conserva
y Conserva*



CONFIT

*Confitado en
grasa de pato.*

SEMI - CONSERVA

*Confit de pato
1 muslo - al vacío*

*Confit de pato
4 muslos - al vacío*

*Codillos de pato confitados
3 codillos - al vacío*

*Codillos de pato confitados
5 codillos - al vacío*

CONSERVA

*Confit de pato
12 muslos - lata 5/1*

*Confit de pato
4/5 muslos - lata 8/5*

*Codillos de pato confitados
20/22 unidades - lata 5/1*

*Codillos de pato confitados
4/6 unidades - lata 4/4*

*Mollejas de pato
enteras confitadas - lata 5/1*

*Mollejas de pato
enteras confitadas - lata 4/4*



250 g	x 12	270 días
1 kg	x 6	270 días
300 g	x 12	270 días
500 g	x 6	270 días
3,825 kg	x 3	4 años
1,35 kg	x 12	4 años
3,825 kg	x 3	4 años
765 g	x 12	4 años
3,825 kg	x 3	4 años
765 g	x 12	4 años



(1 muslo)
(4 muslos)



(3 codillos)
(5 codillos)



Lata 5/1
(12 muslos)
(20/22 codillos)



Lata 8/5
(4/5 muslos)



Lata 4/4
(4/6 codillos)