

Un gesto de experto realizado por criadores cualificados

Los patos son alimentados manualmente, uno a uno mediante un "embuc", mediante un tubo perfectamente adaptado a la anatomía del animal, que se introduce con un gesto seguro y preciso en el esófago durante apenas unos segundos, para depositar una ración en el buche.

Con gran destreza y realizado con sumo cuidado por un profesional, el engorde no provoca ninguna lesión en el animal. Después de

unos diez días de engorde, se obtiene un Foie Gras de pato de 400 a 600 gramos, siendo el peso óptimo para el mercado español entre 450 y 550 gramos. Es importante señalar que algunos clientes extranjeros, como los chinos, japoneses y estadounidenses, buscan hígados más grandes, con un peso óptimo alrededor de 600 gramos.



El Foie Gras, un producto perfectamente sano

En las aves palmípedas, la ingestión de alimentos ricos en almidón, como el maíz, conduce a la transformación de los carbohidratos en lípidos, de los cuales una gran proporción se almacena en el hígado.

La acumulación de grasa en las células hepáticas se conoce como esteatosis.

La esteatosis no debe confundirse con la cirrosis, que es el resultado de una degradación de los azúcares en alcohol, lo que destruye las células del hígado provocando necrosis.

Los estudios científicos lo demuestran: no hay degeneración de las células del hígado de las aves palmípedas durante ni después del engorde.

La acumulación de grasa en el hígado de las ocas y patos es un mecanismo biológico natural y totalmente reversible.

Si un ave palmípeda engordada se retira del ciclo de engorde, su hígado recuperará su peso y aspecto normal, como ocurre en la naturaleza cuando el ave ha agotado sus recursos energéticos tras un largo viaje migratorio.



¿Lo sabías?

La fase de engorde se ha reducido en 4 días en 20 años, especialmente gracias a la fase de preparación al final de la cría.

El engorde es totalmente reversible. Un hígado recupera su tamaño inicial en 15 días, si el animal deja de ser alimentado.

Desde hace 30 años, se paga a los criadores en función de la calidad de sus Foie Gras. Un pato bien criado es la garantía de un Foie Gras de calidad. Los Foie Gras mejor valorados deben respetar un peso entre 450 y 550 gramos.

