

Todo se aprovecha del pato

Nada se desperdicia, todo se cocina

Todos conocemos los magrets y los confits, pero también hay manchones, mollejas, cuellos, corazones... ¡e incluso lenguas y patas, muy apreciadas por los chinos! La grasa de pato y de oca también se reutiliza en la cocina; es ideal para dar sabor y color a tus platos salteados, o para realizar tus propios confitados.



¿Lo sabías?

En el pato, nada se pierde y todo se transforma, porque hasta los subproductos se aprovechan: las plumas para la ropa de cama, la grasa para productos alimentarios o cosméticos... La industria de las palmípedas grasas contribuye así a una forma de economía circular, limitando el desperdicio y optimizando los recursos.

El Confit:

una técnica apreciada desde la Edad Media

El Confit debe su origen a las antiguas técnicas de conservación de la carne.

Frotada con sal para conservarla durante 24 a 48 horas, antes de cocerla en su propia grasa, la carne así confitada se conservaba durante varios meses en tarros de gres. El nombre Confit proviene del verbo confire, del latín confectus, que significa preservar. Hoy en día, el confit se presenta de diversas formas: fresco al vacío, en tarros o latas metálicas.

Al igual que el Magret, la denominación "Confit de pato" está sujeta a una reglamentación específica en Francia desde 1981, para garantizar la autenticidad y la calidad del producto. El confit de pato debe elaborarse exclusivamente con trozos de pato graso (principalmente muslos o alitas), cocidos y conservados en su propia grasa. Para esta preparación sólo se permite el uso de grasa de pato o de oca. El etiquetado debe especificar el nombre, los ingredientes, el método de conservación y el origen de los patos (Decreto n° 81-605 del 18 de mayo de 1981)

