

Las 4 principales diferencias entre el foie gras y el paté



	Foie gras o hígado graso	Paté															
<p>Composición</p>	<p>Hígado sano hipertrofiado de pato u oca que según la legislación europea debe tener un peso mínimo de 300 g y 400 g respectivamente</p> <ul style="list-style-type: none"> Con el 100% de foie gras en su composición: <ul style="list-style-type: none"> Foie gras entero Bloc de foie gras Foie gras con trozos Con el 75% de foie gras en su composición: <ul style="list-style-type: none"> Parfait de foie Con un porcentaje igual o superior a 20% en su composición: <ul style="list-style-type: none"> Mousse de foie, sometido a un tratamiento de presión y calor que le aporta su textura característica 	<p>Pasta elaborada a base de:</p> <table border="0"> <tr> <td>Carne picada no solo de pato u oca</td> <td>y/o</td> <td>Hígado picado no solo de pato u oca</td> </tr> <tr> <td>+</td> <td></td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>Otros ingredientes</td> <td></td> <td>Otros ingredientes</td> </tr> <tr> <td>+</td> <td></td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>Condimentos y aditivos</td> <td></td> <td>Condimentos y aditivos</td> </tr> </table> <p>*Se denomina paté de foie al paté que contiene al menos un 20% de foie gras</p>	Carne picada no solo de pato u oca	y/o	Hígado picado no solo de pato u oca	+		+	Otros ingredientes		Otros ingredientes	+		+	Condimentos y aditivos		Condimentos y aditivos
Carne picada no solo de pato u oca	y/o	Hígado picado no solo de pato u oca															
+		+															
Otros ingredientes		Otros ingredientes															
+		+															
Condimentos y aditivos		Condimentos y aditivos															
<p>Textura y consistencia</p>	<p>Más compacto y gusto más suave que el paté</p>	<table border="0"> <tr> <td>Paté de carne</td> <td>Paté de hígado</td> </tr> <tr> <td>Textura más firme</td> <td>Textura más untuosa y ligera</td> </tr> </table>	Paté de carne	Paté de hígado	Textura más firme	Textura más untuosa y ligera											
Paté de carne	Paté de hígado																
Textura más firme	Textura más untuosa y ligera																
<p>Formas de consumo</p>	<p>En sus múltiples presentaciones se puede presentar en bloque, para untar, cocinar a la plancha o incluir en muchas recetas</p>	<p>Se puede presentar para untar y en bloque</p>															
<p>Composición nutricional</p>	<p>Rico en ácidos grasos insaturados y en hierro, muy recomendables en nuestra alimentación</p>	<p>Menor contenido en ácidos grasos insaturados y en hierro, debido al bajo porcentaje de foie gras en su composición</p>															