MAS DE



CATÀLOGO DE PRODUCTOS

PELEGRÍ

ÍNDICE

NOSOTROS Pág. 3

NUESTROS **PRODUCTOS** Pág. 8

NUESTROS **FRESCOS** Pág. 9

FOIE Pág. 14

NUESTROS **ELABORADOS** Pág. 19



NOSOTROS

Desde finales del siglo XIX, en el **Mas de Pelegrí** siempre se ha combinado la agricultura con la cría de animales. Nuestros antepasados abrieron una tienda que abastecía de todo tipo de productos y pienso a las masías de los alrededores. En la década de los setenta, con el éxodo rural, el negocio evolucionó hacia la cría de cerdos. En los años noventa, comenzó una nueva etapa con la compra y venta de pollos y pavos, que se distribuían entre carnicerías y particulares.



VISIÓN

A partir del año 2000, y como respuesta a las dificultades del sector, decidimos apostar por la cría de patos. Inicialmente, nos especializamos en patos pequineses para el consumo de carne y, desde 2019, criamos patos mudos destinados a la producción de foie y otros productos. Nuestro objetivo siempre ha sido controlar todo el proceso, desde la cría hasta la distribución, para ofrecer un producto de alta calidad.



EL PRESENTE

Criar patos en el **Mas de Pelegrí** es el resultado de un legado familiar profundamente arraigado a nuestra tierra, capaz de adaptarse a los nuevos retos y comprometido con la dignificación de los productos locales.





EL MAS

En el 2025, **Mas de Pelegrí** es la única granja de cría de patos registrada en la Comunidad Valenciana. Los patos se crían en parques al aire libre situados en les Useres, en un entorno natural donde pueden moverse libremente, disfrutar de la luz solar y alimentarse con una dieta basada en pienso, hierbas y maíz.



BIENESTAR ANIMAL

Uno de nuestros principales objetivos es garantizar el bienestar de las aves que cuidamos.

Criadas en un entorno que prioriza su bienestar, con espacios abiertos y libertad de movimiento, obtenemos una carne más sabrosa, con mejor textura, más saludable y de la máxima calidad.



NUESTROS

NUESTROS **FRESCOS** • **FOIE** • NUESTROS **ELABORADOS**

PRODUCTOS

NUESTROS FRESCOS

Descubre la excelencia de la carne de pato con nuestras piezas frescas: pato entero, magret, blanqueta y muslo.

Criados bajo un modelo que garantiza el bienestar animal, obtenemos una carne de alta calidad, con un sabor intenso y auténtico.

Gracias a su textura jugosa y a una distribución uniforme de la grasa, nuestros productos frescos son ideales para todo tipo de recetas, desde las más tradicionales hasta las más innovadoras.

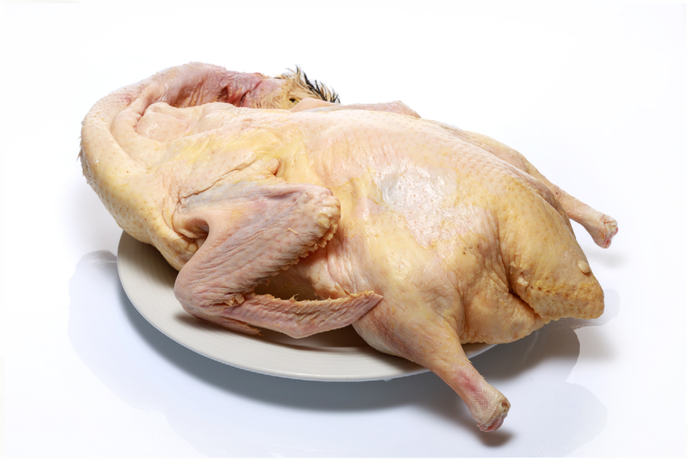
- Pato entero
- Magret de pato
- Blanqueta
- Muslo fresco











Pato entero



Magret de pato



Blanqueta



Muslo fresco



FOIE

Disfruta del auténtico foie, elaborado con dedicación y tradición para ofrecer un sabor único.

Suave y delicioso, es ideal para acompañar tus platos favoritos.

Envasado con esmero, conserva toda su frescura y textura. Un producto de calidad para ocasiones especiales.

- Foie laminado
- Mousse
- Foie de pato entero y desvenado
- Micuit











Foie laminado



Mousse



Foie de pato entero y desvenado



Micuit



NUESTROS ELABORADOS



Descubre nuevas formas de disfrutar el pato con nuestro magret curado y muslo confitado.

Sabores intensos y una preparación artesanal que los hace irresistibles.

Listos para servir, se conservan perfectamente para garantizar su máxima calidad. Una opción práctica y deliciosa para sorprender en la mesa.

- Magret curado
- Muslo confitado
- Magret curado laminado





Magret curado
pieza entera 250-300g



Muslo confitado



Magret curado laminado 50g





¡GRACIAS!

Jordi

634 243 351

Benjamin

653 908 653

-

anecsmasdepelegri@gmail.com

-

Benjamin Pitarch Mateu

18953743H

Mas de Pelegrí , s/n

12118, les Useres Castelló