

Catálogo



GRANJA  
LUISIANA



*Garantía de sabor y calidad*

desde 1996



# Índice

**4** Entorno privilegiado • Crianza al aire libre

**5** Producto de proximidad • Alimentación natural

**6** Matadero propio • Producto certificado

**7-42** Productos de Pato Luisiana

**7-23** Frescos

**23-26** Elaborados

**27-30** Confits

**31-33** Curados

**34-39** Foie-gras y mi-cuits

**39-42** Cocinados

**43-54** Productos de Pollo Luisiana

**44-50** Frescos

**51** Elaborados

**52-54** Cocinados



# Entorno privilegiado

## El delta del Ebro

El escenario en el que se sitúa **nuestra granja** son los armónicos contrastes de colores y paisajes del **Parque Natural del Delta del Ebro**. Este **espacio natural** forma parte de las Terres de l'Ebre, declaradas **Reserva de la Biosfera** por la **UNESCO**. Nuestras **instalaciones** se encuentran en Deltebre, en pleno corazón de este **patrimonio natural** tan hipnotizante.



## Crianza al aire libre

*Animales más cómodos y felices*

Nuestros **pollos** y **patos crecen al aire libre** en grandes parques **rodeados por nuestros campos de arroz** en pleno Parque Natural del Delta del Ebro. Éstos son una recreación de su **hábitat natural**. Eso posibilita que crezcan y vivan de manera confortable.

# Producto de proximidad

## Granja de producción tradicional

**Granja Luisiana** somos una **empresa familiar** especializada, **desde 1996**, en la **cría tradicional y elaboración de productos de pato y pollo del delta del Ebro**. En otras palabras, **somos artesanos y creadores de alimentos**. En Granja Luisiana creemos que **somos lo que comemos** y que **la calidad de vida de los animales influye en nuestra alimentación**. Por ello, desde el principio, **criamos nuestras aves al aire libre**, en medio de **nuestros arrozales**, donde nuestros **patos y pollos crecen sanos, sin estrés y se nutren de los mejores cereales**.

# Alimentación natural

## 100% vegetal y sin antibióticos

Las aves se alimentan con **cereales (de los cuales el 50% es maíz)** **y tienen acceso a campos de vegetación**, donde se nutren de vitaminas, antioxidantes, minerales y fibra. Así conseguimos **un mejor sabor, textura y propiedades nutricionales**. Nuestro **sistema de crianza** garantiza a los consumidores una crianza **libre de antibióticos**. Todo ello avalado con **certificaciones externas** realizadas por **laboratorios homologados** para tal fin.



## Matadero propio

*Máxima seguridad e higiene*

Tener un **matadero propio** es clave para un **control integral** de la **producción**. **Verificamos** todas y cada una de las fases para así obtener un **producto** con todas las **garantías sanitarias y de higiene**. Nuestras **salas de despiece** y transformación se suman al proceso para así tener un **control total** de la producción. Utilizamos **tecnología avanzada** para el **envasado** y **conservación** de los **alimentos**, para que llegue al consumidor en un estado de **máxima frescura**.



## Producto certificado

*Expertos verifican nuestro trabajo*

Para la obtención de las **certificaciones** que garantizan nuestro sistema de crianza y producción de alimentos, contamos con la colaboración de **laboratorios externos**, debidamente **homologados** por las administraciones competentes. Ellos son los responsables de **controlar** y **verificar** de forma estricta que todos los procesos que se realizan en nuestra granja e instalaciones **cumplen la normativa** en cuanto a **sistemas de crianza y elaboración**. Además, **disponemos** del sello de Venta de **Proximidad Directa**.



# Pato

Descubre la exquisitez de nuestros productos de pato Luisiana, que innova el concepto de la gastronomía gourmet.



# Pato entero

REFERENCIA  
F003



## Características del producto:



Peso 2,5 kg (variable)



8 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Cocinar antes de consumir



Granel



Sin gluten

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional



Frescos

## Pato Luisiana

 Alimentación 100% vegetal

 Criado en plena naturaleza

 Sin antibióticos

 Origen nacional

## Características del producto:

 Peso 2 kg

 8 días en frigorífico

 Conservar entre 0 °C y 4 °C

 Cocinar antes de consumir

 Granel

 Sin gluten

# Pato entero y limpio

REFERENCIA  
F069



# Pato entero y limpio

REFERENCIA  
F076



## Características del producto:

-  Peso 2 kg (variable)
-  13 días en frigorífico
-  Conservar entre 0 °C y 4 °C
-  Cocinar antes de consumir
-  Atmósfera protectora
-  Sin gluten

## Pato Luisiana

-  Alimentación 100% vegetal
-  Criado en plena naturaleza
-  Sin antibióticos
-  Origen nacional



Frescos

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional

## Características del producto:



Peso 2,5 kg (variable)



8 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Cocinar antes de consumir



Granel



Sin gluten

REFERENCIA  
F035



# Pato troceado para arroces

REFERENCIA  
F019



## Características del producto:



Peso 2,5 kg (variable)



8 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Cocinar antes de consumir



Granel



Sin gluten

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional



Frescos

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional

## Características del producto:



Peso 850 g (variable)



13 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Cocinar antes de consumir



Atmósfera protectora



Sin gluten

# Medio pato troceado

REFERENCIA  
F475



# Bandeja de pato para arroz

REFERENCIA  
F057



## Características del producto:

-  Peso 600 g (variable)
-  13 días en frigorífico
-  Conservar entre 0 °C y 4 °C
-  Cocinar antes de consumir
-  Atmósfera protectora o vacío
-  Sin gluten

## Pato Luisiana

-  Alimentación 100% vegetal
-  Criado en plena naturaleza
-  Sin antibióticos
-  Origen nacional



Frescos

## Pato Luisiana

 Alimentación 100% vegetal

 Criado en plena naturaleza

 Sin antibióticos

 Origen nacional

## Características del producto:

 Peso 350 g (variable)

 16 días en frigorífico

 Conservar entre 0 °C y 4 °C

 Cocinar antes de consumir

 Vacío

 Sin gluten

# Muslo de pato

REFERENCIA  
F016



# Magret de pato

REFERENCIA  
F006



## Características del producto:

-  Peso 450 g (variable)
-  16 días en frigorífico
-  Conservar entre 0 °C y 4 °C
-  Cocinar antes de consumir
-  Vacío
-  Sin gluten

## Pato Luisiana

-  Alimentación 100% vegetal
-  Criado en plena naturaleza
-  Sin antibióticos
-  Origen nacional



Frescos

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional

## Características del producto:



Peso 150 g (variable)



16 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Cocinar antes de consumir



Granel



Sin gluten

REFERENCIA  
F007



# Carcasa de pato

REFERENCIA  
F008



## Características del producto:



Peso 1,5 kg (variable)



8 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Cocinar antes de consumir



Granel



Sin gluten

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional



Frescos

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional

## Características del producto:



Peso 300 g (variable)



8 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Cocinar antes de consumir



Granel



Sin gluten

# Cuello de pato

REFERENCIA  
F050



# Solomillo de pato

REFERENCIA  
F023



## Características del producto:



Peso 550 g (variable)



16 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Cocinar antes de consumir



Vacío



Sin gluten

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional



Frescos

## Características del producto:



Peso 650 g (variable)



8 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Cocinar antes de consumir



Vacío



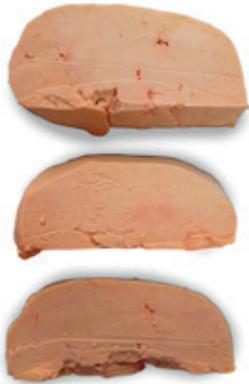
Sin gluten

REFERENCIA  
F014



# Hígado de pato extra fileteado

REFERENCIA  
F047



## Características del producto:



Peso 650 g (variable)



8 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Cocinar antes de consumir



Vacío



Sin gluten



Frescos

# Hígado de pato extra desvenado

## Características del producto:



Peso 650 g (variable)



8 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Cocinar antes de consumir

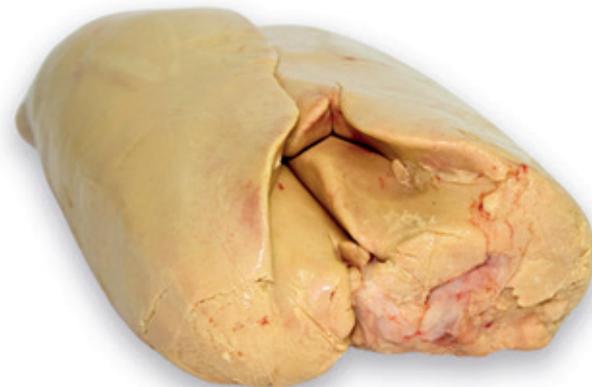


Vacío



Sin gluten

REFERENCIA  
F024



# Burger de pato Luisiana

REFERENCIA  
F061



## Características del producto:

-  Peso 200 g (2 x 100 g)
-  12 días en frigorífico
-  Conservar entre 0 °C y 4 °C
-  Cocinar antes de consumir
-  Atmósfera protectora
-  Sin gluten
-  Sin lactosa

## Pato Luisiana

-  Alimentación 100% vegetal
-  Criado en plena naturaleza
-  Sin antibióticos
-  Origen nacional



## Pato Luisiana

 Alimentación 100% vegetal

 Criado en plena naturaleza

 Sin antibióticos

 Origen nacional

## Características del producto:

 Peso 650 g

 8 días en frigorífico

 Conservar entre 0 °C y 4 °C

 Cocinar antes de consumir

 Atmósfera protectora

 Contiene gluten

 Contiene lactosa

 Contiene huevo

REFERENCIA  
F070



# Croquetas de pato con trufa

REFERENCIA  
F078



## Características del producto:



Peso 230 g



8 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Calentar antes de consumir



Atmósfera protectora



Contiene gluten



Contiene lactosa



Contiene huevo

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional



Elaborados

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional

## Características del producto:



Peso 500 g (variable)



90 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Producto cocinado



Vacío



Sin gluten

REFERENCIA  
F037



# Muslo de pato confitado

REFERENCIA  
F032



## Características del producto:



Peso 350 g



90 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Producto cocinado



Vacío



Sin gluten

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional



## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional

## Características del producto:



Peso 550 g (variable)



90 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Producto cocinado



Vacío



Sin gluten

REFERENCIA  
F004



# Alitas de pato confitadas

REFERENCIA  
F060



## Características del producto:



Peso 150 g



90 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Producto cocinado



Vacío



Sin gluten

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional



# Jamón de pato curado entero

## Pato Luisiana

 Alimentación 100% vegetal

 Criado en plena naturaleza

 Sin antibióticos

 Origen nacional

## Características del producto:

 Peso 300 g (variable)

 60 días en frigorífico

 Conservar entre 0 °C y 4 °C

 Producto cocinado

 Vacío

 Sin gluten

REFERENCIA  
F802



# Jamón de pato ahumado fileteado

REFERENCIA  
F817



## Características del producto:



Peso 90 g



60 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Producto cocinado



Vacío



Sin gluten

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional



## Pato Luisiana

 Alimentación 100% vegetal

 Criado en plena naturaleza

 Sin antibióticos

 Origen nacional

## Características del producto:

 Peso 100 g

 60 días en frigorífico

 Conservar entre 0 °C y 4 °C

 Producto cocinado

 Vacío

 Sin gluten

REFERENCIA  
F814



# Mi-cuit 100% entier (entero)

REFERENCIA  
F054



## Características del producto:



Peso 1 kg (variable)



90 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Producto cocinado



Vacío



Sin gluten



# Mi-cuit 100% entier (porciones)

## Características del producto:



Peso 100 g (variable)



90 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Producto cocinado



Vacío



Sin gluten

REFERENCIA  
F073



# Bloque foie-gras 50% (entero)

REFERENCIA  
F042



## Características del producto:



Peso 1 kg (variable)



90 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Producto cocinado



Vacío



Sin gluten



# Bloque foie-gras 50% (porciones)

## Características del producto:



Peso 100 g (variable)



90 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Producto cocinado



Vacío



Sin gluten

REFERENCIA  
F046



# Mousse de foie (entero)

REFERENCIA  
F028



## Características del producto:



Peso 1 kg (variable)



90 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Producto cocinado



Vacío



Sin gluten



Contiene lactosa



Contiene huevo



## Características del producto:



Peso 100 g (variable)



90 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Producto cocinado



Vacío



Sin gluten



Contiene lactosa



Contiene huevo

REFERENCIA  
F062



# Lasaña de pato (gratinada)

REFERENCIA  
F900



## Características del producto:

-  Peso 550 g (variable)
-  60 días en frigorífico
-  Conservar entre 0 °C y 4 °C
-  Calentar antes de consumir
-  Vacío
-  Contiene gluten
-  Contiene lactosa
-  Contiene huevo

## Pato Luisiana

-  Alimentación 100% vegetal
-  Criado en plena naturaleza
-  Sin antibióticos
-  Origen nacional



## Pato Luisiana

 Alimentación 100% vegetal

 Criado en plena naturaleza

 Sin antibióticos

 Origen nacional

## Características del producto:

 Peso 350 g

 60 días en frigorífico

 Conservar entre 0 °C y 4 °C

 Calentar antes de consumir

 Vacío

 Sin gluten

 Sin lactosa

REFERENCIA  
F902



# Pato asado

REFERENCIA  
F906



## Características del producto:



Peso 1,6 kg (variable)



60 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Calentar antes de consumir



Vacío



Sin gluten



Sin lactosa

## Pato Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional



Cocinados

# Pollo

No te conformes con lo habitual y elige el auténtico pollo Luisiana:  
Esencia Delta en tu mesa.



# Pollo de payés entero

REFERENCIA  
F100



## Características del producto:

-  Peso 3,5 kg (variable)
-  8 días en frigorífico
-  Conservar entre 0 °C y 4 °C
-  Cocinar antes de consumir
-  Granel
-  Sin gluten

## Pollo Luisiana

-  Alimentación 100% vegetal
-  Criado en plena naturaleza
-  Sin antibióticos
-  Origen nacional



Frescos

## Pollo Luisiana

 Alimentación 100% vegetal

 Criado en plena naturaleza

 Sin antibióticos

 Origen nacional

## Características del producto:

 Peso 3,5 kg (variable)

 8 días en frigorífico

 Conservar entre 0 °C y 4 °C

 Cocinar antes de consumir

 Granel

 Sin gluten

REFERENCIA  
F102



# Muslo de pollo

REFERENCIA  
F104



## Características del producto:

-  Peso 450 g (variable)
-  8 días en frigorífico
-  Conservar entre 0 °C y 4 °C
-  Cocinar antes de consumir
-  Granel
-  Sin gluten

## Pollo Luisiana

-  Alimentación 100% vegetal
-  Criado en plena naturaleza
-  Sin antibióticos
-  Origen nacional



Frescos

## Pollo Luisiana

 Alimentación 100% vegetal

 Criado en plena naturaleza

 Sin antibióticos

 Origen nacional

## Características del producto:

 Peso 300 g (variable)

 8 días en frigorífico

 Conservar entre 0 °C y 4 °C

 Cocinar antes de consumir

 Granel

 Sin gluten

REFERENCIA  
F105



# Pechuga de pollo fileteada

REFERENCIA  
F113



## Características del producto:

-  Peso 300 g (variable)
-  8 días en frigorífico
-  Conservar entre 0 °C y 4 °C
-  Cocinar antes de consumir
-  Granel
-  Sin gluten

## Pollo Luisiana

-  Alimentación 100% vegetal
-  Criado en plena naturaleza
-  Sin antibióticos
-  Origen nacional



Frescos

## Pollo Luisiana

 Alimentación 100% vegetal

 Criado en plena naturaleza

 Sin antibióticos

 Origen nacional

## Características del producto:

 Peso 300 g (variable)

 8 días en frigorífico

 Conservar entre 0 °C y 4 °C

 Cocinar antes de consumir

 Granel

 Sin gluten

# Alas de pollo

REFERENCIA  
F106



# Carcasa entera de pollo

REFERENCIA  
F107



## Características del producto:

-  Peso 1 kg (variable)
-  8 días en frigorífico
-  Conservar entre 0 °C y 4 °C
-  Cocinar antes de consumir
-  Granel
-  Sin gluten

## Pollo Luisiana

-  Alimentación 100% vegetal
-  Criado en plena naturaleza
-  Sin antibióticos
-  Origen nacional



Frescos

## Pollo Luisiana

 Alimentación 100% vegetal

 Criado en plena naturaleza

 Sin antibióticos

 Origen nacional

## Características del producto:

 Peso 200 g (2 x 100 g)

 12 días en frigorífico

 Conservar entre 0 °C y 4 °C

 Cocinar antes de consumir

 Atmósfera protectora

 Sin gluten

REFERENCIA  
F115



# Lasaña de pollo

REFERENCIA  
F901



## Características del producto:

-  Peso 550 g (variable)
-  90 días en frigorífico
-  Conservar entre 0 °C y 4 °C
-  Calentar antes de consumir
-  Vacío
-  Contiene gluten
-  Contiene lactosa
-  Contiene huevo

## Pollo Luisiana

-  Alimentación 100% vegetal
-  Criado en plena naturaleza
-  Sin antibióticos
-  Origen nacional



Cocinados

## Pollo Luisiana

 Alimentación 100% vegetal

 Criado en plena naturaleza

 Sin antibióticos

 Origen nacional

## Características del producto:

 Peso 350 g

 90 días en frigorífico

 Conservar entre 0 °C y 4 °C

 Calentar antes de consumir

 Vacío

 Sin gluten

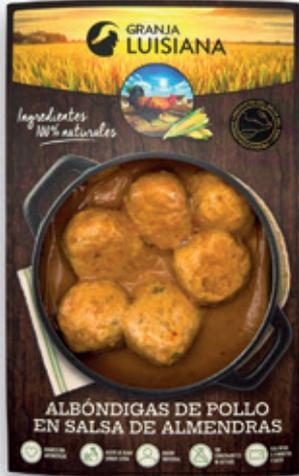
 Sin lactosa

REFERENCIA  
F903



# Albóndigas de pollo en salsa de almendras

REFERENCIA  
F904



## Características del producto:



Peso 350 g



90 días en frigorífico



Conservar entre 0 °C y 4 °C



Calentar antes de consumir



Vacío



Sin gluten



Sin lactosa

## Pollo Luisiana



Alimentación 100% vegetal



Criado en plena naturaleza



Sin antibióticos



Origen nacional



La excelencia  
en tu cocina



*¡Gracias por elegirnos!*



GRANJA  
LUISIANA

 977 480 889

 administracio@granjaluisiana.cat

 Ctra. Riumar T.340, km 13  
43580 Deltebre (Tarragona)

[granjaluisiana.com](http://granjaluisiana.com)