

## **Interpalm analiza la diferencia entre el foie gras y el paté**

### **Los consumidores generalmente no conocen la diferencia entre estos productos y tampoco saben que hay un gran #FoieGrasEspañol**

Existe cierta confusión entre los consumidores a la hora de diferenciar ambos productos, ya que a pesar de tener ingredientes comunes, su composición y proceso de elaboración son diferentes. Por ello, desde Interpalm han analizado las características de cada uno para que el consumidor elija el más adecuado según qué receta quiere cocinar.

**Composición:** El foie gras es un hígado sano hipertrofiado de pato u oca que según establece la legislación europea debe de tener un peso mínimo de 300g y 400g respectivamente. Con el 100% de foie gras en su composición se clasifican el foie gras entero, el bloc de foie gras y el foie gras a trozos. Por otro lado con el 75% de foie en su composición está el parfait de foie gras. Y con un porcentaje igual o superior al 20% en su composición se clasifica la mousse de foie, sometido a un tratamiento de presión y color que le aporta su textura característica. Por otro lado el paté puede ser de carne o de hígado. El paté elaborado a base de carne picada, que puede ser de pato u otros animales, está mezclado con otros ingredientes, condimentos y aditivos. Y el paté de hígado picado también puede estar mezclado con pato u otras carnes.

**Textura y consistencia:** El foie gras es más compacto y su gusto más suave que el paté. Por su lado el paté de carne tiene una textura más firme que la del paté de hígado que es más untuosa y ligera.

**Formas de consumo:** El foie gras tiene múltiples presentaciones entre ellas en bloque para untar, cocinar a la plancha o se puede incluir en muchas recetas. El paté se puede presentar para untar o en bloque.

**Composición nutricional:** El foie gras es rico en ácidos grasos insaturados y en hierro, muy recomendables en la alimentación. Por su lado el paté tiene un menor contenido en ácidos grasos insaturados y en hierro, debido al bajo porcentaje de foie gras en su composición.

Tan importante es conocer la materia prima que hay en España, como lo es consumirla, cocinarla y degustarla. Es por eso que, desde Interpalm, siguen apoyando a los ganaderos españoles de pato para fomentar el consumo en casa con la campaña #FoieGrasEspañol. Dentro de las diferentes iniciativas que la interprofesional está desarrollando, se ha lanzado un concurso de recetas a través de su Instagram @tododelfoiegras. Hasta el 4 de mayo todo el que quiera participar tiene la oportunidad de compartir sus recetas elaboradas con foie gras o derivados del pato producidos en España. El ganador se llevará un premio valorado en 250 euros en foie gras y derivados del pato.

Para conocer más información sobre el sector de las palmípedas grasas se puede acceder a

www.elfoiegras.es, una nueva web que se ha lanzado para acercar toda la información del sector a la sociedad en general.

#FoieGrasEspañol #DescubreElFoieGrasEnCasa

**Datos de contacto:**

Amparo  
912228007

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>