[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 27/04/2020

# [Interpalm analiza la diferencia entre el foie gras y el paté](http://www.notasdeprensa.es)

## 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 firma 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 menos 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: [https://www.notasdeprensa.es/interpalm-analiza-la-diferencia-entre-el-foie](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Nutrición Gastronomía Marketing Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)