



150 AÑOS

Siglo y medio de experiencia e innovación al servicio de los chefs.

Desde hace siglo y medio, Maison Rougié apuesta por la calidad de sus productos. Fundada en 1875, ha superado la prueba del tiempo, evolucionando constantemente su gama de productos y garantizando siempre la excelencia de sus productos de patos, ocas y mariscos.

Al trabajar en colaboración con cerca de 400 explotaciones familiares francesas, tenemos un control total del hueso al plato. Los patos Rougié nacen, se crían y se preparan en Francia. A lo largo de las décadas, el saber hacer de Rougié, que combina tradición e innovación, nos ha permitido convertirnos en uno de los socios preferidos de los chefs.

Con motivo de su 150 aniversario, la Casa Rougié rinde homenaje a su patrimonio único, a su pasión por la tradición y a su deseo constante de ofrecer los mejores productos.

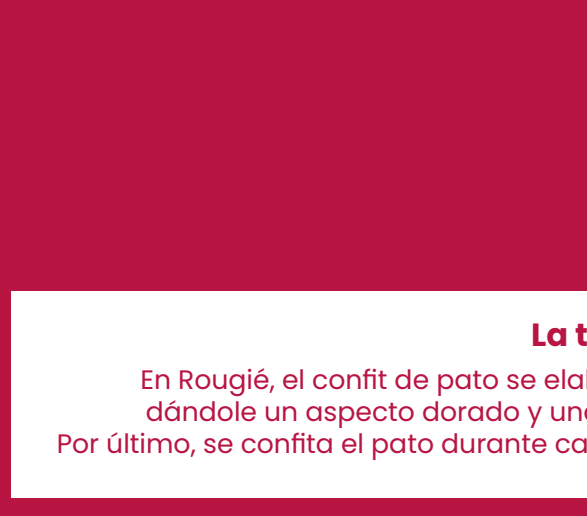
Al tiempo que celebra este importante hito, Rougié sigue posicionándose como líder en Francia en el mercado de la restauración fuera del hogar y prosigue su expansión internacional.



Productos Rougié Primavera 2025

Ha llegado la primavera y, con ella, nuevas creaciones para enriquecer las cartas de los restaurantes. Con motivo de esta nueva estación, Rougié presenta un nuevo formato para su hamburguesa de confit de pato. La hamburguesa de confit de pato, especialmente concebida para responder a las tendencias actuales.

Ya sea para realizar los platos, ofrecer una experiencia gustativa única o aportar un toque de originalidad a sus creaciones, estos productos son fruto de la experiencia de Rougié y de su voluntad de responder siempre a las exigencias de los usuarios.



Nuevo formato Hamburguesa de confit de pato

6 X +/-100 g

Rougié renueva su gama de confit de pato «Spécial Burger», que ya obtuvo el premio Snacking d'Or en 2022, con un producto aún más delicioso, en formato de 100 g, adaptado a los nuevos hábitos alimentarios, patrones de consumo.

Diseñadas para ahorrar tiempo en la cocina y simplificar la ejecución, estas hamburguesas se distinguen por la delicada preparación por la que Rougié es reconocido. El confitado lento del pato garantiza un sabor rico y fundente, ofreciendo una textura que combina a la perfección con un pan artesano. Elaborada únicamente con los mejores ingredientes, como la pierna o la pechuga, cada hamburguesa mide 10 cm de diámetro, ideal para una ración gourmet. Para una ración gourmet.

La hamburguesa de pato desmenuzada es una verdadera experiencia gastronómica, que combina modernidad y tradición, haciendo honor al terruño.



Descubra

La técnica del «confit»

En Rougié, el confit de pato se elabora en tres etapas. En primer lugar, una precocción dándole un aspecto dorado y una piel crujiente. A continuación, se sala con sal seca. Por último, se confita el pato durante casi cuatro horas, para obtener una suavidad incomparable.

Escalopes de foie gras de pato crudo

para una primavera gourmet

3 tallas: 25-40g, 40-60g et 60-80g

Combinado con verduras de temporada, el escalope de foie gras es un complemento perfecto para cualquier mesa de primavera.

Cortados en rodajas, los escalopes se congelan individualmente el mismo día en que se extraen los hígados. Esta técnica de congelación, pionera en la Casa, garantiza que el foie gras conserve su textura flexible, su bonito color y su excelente resistencia a la cocción.

Los escalopes son perfectos para creaciones de tapas imaginativas, y aportan un toque gastronómico a bufés y celebraciones primaverales, combinando refinamiento e indulgencia.

Con tamaños regulares, generosos y constantes durante todo el año, el escalope de foie gras es un producto listo para consumir.



Descubra

El gesto característico

En Maison Rougié, se domina cada gesto. Nuestra tecnología de corte por ultrasonidos permite un corte oblicuo ultrapreciso en la parte más carnosa. Además de un grosor constante, garantiza una presentación limpia y regular de cada escalope para una bonita cobertura en el plato.



El magret de pato se convierte en un plato muy apetecible cuando sale el sol.

280 g - 380 g

El pato es la tercera carne preferida en Francia. Su textura delicada y su sabor único lo han convertido en uno de los platos favoritos de los restaurantes.

El magret de pato Rougié es un auténtico homenaje a la gastronomía francesa. Cuidadosamente preparado a mano por nuestros expertos según las normas más exigentes, cada magret de pato ofrece un producto fresco y excepcional que realiza las creaciones de los profesionales de la restauración.

Esta porción ideal de 280-380 g resalta la ternura y la riqueza del pato, ofreciendo una experiencia culinaria inolvidable.



Descubra

El compromiso de Rougié

En Maison Rougié, el 100% de nuestras pechugas crudas frescas proceden de patos criados respetando el medio ambiente y el bienestar animal, sin antibióticos, lo que garantiza productos sanos, sabrosos y responsables.

Siempre hay un buen motivo para celebrar la primavera con un bloque de foie gras de pato en ficelle.

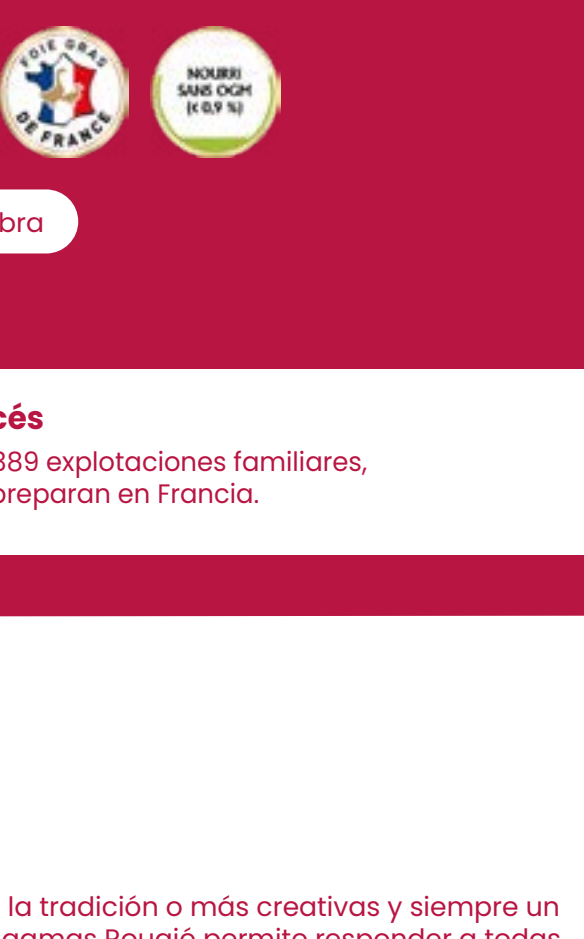
400 g - 36 mm de diámetro

El foie gras combina a la perfección con los sabores de temporada.

La ficelle Bloc de foie gras 400 g es la referencia ideal para preparar una amplia gama de recetas: amuse-bouches, tostadas, verrines y otras especialidades...

El formato en ficelle se puede descongelar fácilmente para facilitar su uso tanto en frío como en caliente.

Con este producto, Rougié se centra en el sabor con una receta sencilla condimentada con Armagnac, dejando la puerta abierta a la imaginación del Chef.



Descubra

El respeto del bienestar animal, una obligación para Rougié

Los patos criados por Rougié tienen acceso a amplios espacios verdes. Las camas se cambian con frecuencia y tienen acceso a agua fresca que se analiza periódicamente. Su alimentación diversificada, a base de cereales 100% franceses* y sin OGM**, está especialmente concebida para garantizar un desarrollo óptimo.

Se distingue por su riqueza en foie gras. De hecho, la incorporación de un 50% de foie gras en la receta garantiza una textura cremosa y un sabor auténtico inigualable. Una auténtica ventaja para los Chefs, esta ganache ofrece una infinita libertad creativa, adecuada para una gran variedad de técnicas. Se puede utilizar caliente o frío en manga pastelera, para untar o unir platos.

Listo para usar, es ideal para una preparación rápida y realiza armoniosamente todas las combinaciones de sabores. Un sobre rinde entre 50 raciones.



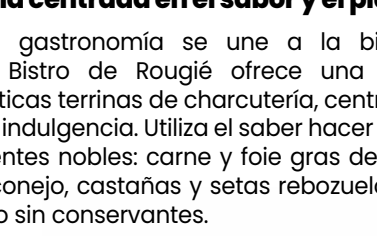
Descubra

Saber hacer francés

Producción 100% francesa: en asociación con 389 explotaciones familiares, los patos Rougié nacen, se crían y se preparan en Francia.

Panorama de la gama Maison Rougié

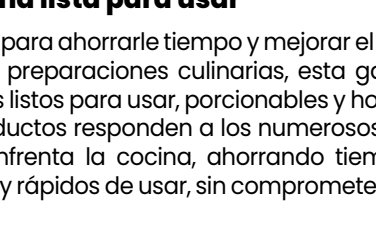
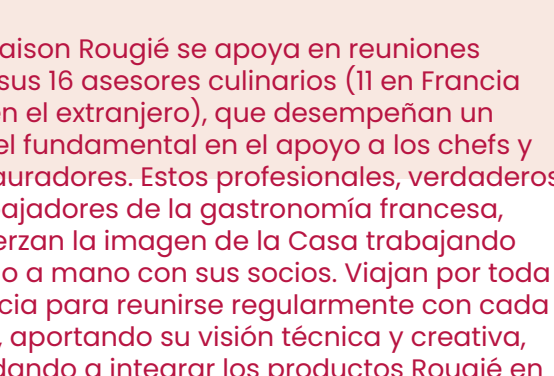
Productos de la tierra y del mar, preparaciones inspiradas en la tradición o más creativas y siempre un gusto por la autenticidad y la indulgencia: la variedad de las gamas Rougié permite responder a todas las exigencias.



Grand Chef

Une gamme d'excellence

Seleccionados a mano por su finura, textura y tamaño regular, estos nobles productos - foie gras fresco de pato envuelto en papel, vieiras de Normandía, bogavante sin caparazón, etc. - le garantizan una calidad incomparable, garantizan una calidad inigualable. Una materia prima noble concebida para ser personalizada y revelar todo su potencial a través de sus platos de autor.



SÉLECTION

Una gama práctica

Compuesta por productos de calidad profesional, la gama Sélection realiza sus menús con pato francés y marisco de primera calidad. Diseñados para los chefs que desean realizar los platos generosos y gourmet, estos productos son fáciles de trabajar porque ya han sido preparados por especialistas que han jugado el aspecto y la textura, y han recortado y calibrado las distintas piezas.



SÉLECTION

— bistro —

Una gama centrada en el sabor y el placer

Donde la gastronomía se une a la bistrónica, Sélection Bistro de Rougié ofrece una gama de emblemáticas terrinas de charcutería, centradas en el sabor y la indulgencia. Utiliza el saber hacer tradicional e ingredientes nobles: carne y foie gras de pato, oca, paloma, conejo, castañas y setas rebozuelo, todo ello preparado sin conservantes.



Service

Una gama lista para usar

Diseñada para ahorrarle tiempo y mejorar el rendimiento de sus preparaciones culinarias, esta gama ofrece productos listos para usar, porciones y homogéneos. Estos productos responden a los numerosos retos a los que se enfrenta la cocina, ahorrando tiempo, siendo prácticos y rápidos de usar, sin comprometer la calidad.



La influencia de Maison Rougié

La Maison Rougié se apoya en reuniones con sus 16 asesores culinarios (11 en Francia y 5 en el extranjero), que desempeñan un papel fundamental en el apoyo a los chefs y restauradores. Estos profesionales, verdaderos embajadores de la gastronomía francesa, refuerzan la imagen de la Casa trabajando mano a mano con sus socios. Viajan por toda Francia para reunirse regularmente con cada chef, aportando su visión técnica y creativa, ayudando a integrar los productos Rougié en sus menús y compartiendo su experiencia para sacar lo mejor de sus recetas. Su papel es inspirador y va más allá de un simple consejo.



Conozca a Pascal Bernou, Chef Ejecutivo de Rougié

Tras trabajar en establecimientos de prestigio y dirigir dos restaurantes, uno de ellos galardonado con una estrella Michelin, Pascal Bernou se incorporó a Rougié hace más de 10 años. Inicialmente como asesor culinario, compartió el saber hacer de la Casa con los Chefs. Ahora es Chef Ejecutivo y guía a la Casa en sus iniciativas de innovación y comunicación en Francia y en el extranjero. Gracias a su formación en gastronomía, comparte su experiencia culinaria y el placer de cocinar con los productos de la marca, como el foie gras de pato y oca y el marisco.

Transmitir mis conocimientos es una verdadera pasión para mí. En nuestra profesión, es esencial compartir nuestros conocimientos y trabajar con productos que valorizan el patrimonio culinario francés. En Rougié, nuestra fuerza reside en nuestra estrecha relación con los restauradores, que nos permite ofrecerles productos adaptados a sus necesidades.

Fue analizando la evolución de las tendencias de consumo como ayudé a desarrollar la hamburguesa de confit de pato: un producto cada vez más delicioso, en formato de 100 g, pensado para consumidores modernos, rápidos pero exigentes. Ya se trate de los escalopes de foie gras, de la hamburguesa o del magret de pato, nuestra ambición sigue siendo la misma: poner toda la experiencia y la generosidad de la Casa en cada receta. Escuchamos atentamente los comentarios de nuestros clientes para poder ofrecerles lo mejor.

*Patos alimentados con una dieta diversificada a base de un mínimo del 67% de cereales (incluyendo al menos un 65% de cereales integrales molidos), plantas, vitaminas, minerales, oligoelementos y ocasionalmente probióticos.

** El límite del 0,9% es exigido por la normativa vigente.

Contactos de prensa

Maison Rougié

Clémence Braun - clemence.braun@euralis.com

Para inspirarse con más recetas, visite : <https://www.rougie.com/es/receta/>

Síguenos en

