



GREENFOREST
IBERIA

FOIE GRAS



Greenforest Iberia S.L. es una empresa joven, fundada en 2014 por propietarios españoles y húngaros con décadas de experiencia en los negocios internacionales.

Desde 2019, Greenforest se dedica a la importación, exportación y distribución de los alimentos y bebidas gourmet procedentes de España y Hungría.

Nuestra Misión es desvelar los valores y las bellezas de ambos países, construir un puente entre ellos a través de sus productos gastronómicos. Hacer conocer y dar popularidad las joyas tanto de la gastronomía española, como de la gastronomía húngara en los dos países y en todo el mundo.

Nuestra Visión es ser una empresa de referencia en cuanto el valor de calidad y servicio, además convertir a una compañía significativa en cuanto los productos gourmet, españoles y húngaros se aparecen juntos.

Nuestros Valores son la sostenibilidad, la fiabilidad, y el compromiso por el medio ambiente, entre otros.

Greenforest Iberia S.L. está enfocada a la satisfacción de sus clientes y por consiguiente cada uno de ellos se atiende con la máxima atención personalizada.

En el este catálogo presentamos los mejores foie gras húngaros de los fabricantes más reconocidos en el país centro-europeo.

¡Esperemos que descubran el sabor especial de nuestros foie gras!

Somos innovadores en todos los aspectos. Desde el enfoque hasta el empaque. Hemos creado un producto sofisticado del futuro, impulsado por un valor de disfrute excepcional, caracterizado por ingredientes 100% naturales, libres de conservantes y aditivos, de alta calidad y trazabilidad. Nuestros productos se elaboran en nuestra propia planta para evitar cualquier contaminación cruzada y garantizar que no contengan alérgenos ni derivados.



ROYAL PATÉ EN BLOQUE

BLOQUE DE FOIE GRAS DE OCA PREMIUM - CON TRUFA

El inconfundible sabor del hígado de ganso evoluciona con la trufa negra de calidad premium para hacerlo característico. Una brillante armonía de sabores que no se opaca sino que se complementa entre sí. Incluso podemos recomendar el producto para personas que quizás no sean fanáticas de la trufa, gracias a nuestros desarrolladores que lograron crear la armonía perfecta sin ser demasiado intrusiva.

Contenido de hígado de oca: 86%
Ingredientes: hígado de oca, pechuga de oca, trufa negra, sal, pimienta
Calorías en KJ / 100g: 1894
Calorías en KCAL / 100g: 460

Cada producto de Royal Paté está 100% libre de conservantes y aditivos, pero, de manera única a nivel mundial, se puede almacenar a temperatura ambiente gracias a la Tecnología Royal Paté. Con esta ventaja logística, el producto se puede enviar fácilmente durante el verano y el invierno. Solo necesita refrigeración antes de su consumo para obtener el mejor sabor y consistencia. La etiqueta de temperatura inteligente garantiza que los productos alcancen la temperatura deseada al probarlos.



BLOQUE DE FOIE GRAS DE OCA PREMIUM CON TOKAJI ASZÚ

El rico mundo de sabores, complementado con un toque de pechuga de ganso de calidad premium, coronado con el dulce Tokaji Aszú.

Contenido de hígado de oca: 86%
Ingredientes: hígado de oca, pechuga de oca, Tokaji Aszú, sal, pimienta
Calorías en KJ / 100g: 1899
Calorías en KCAL / 100g: 460

Cada producto de Royal Paté está 100% libre de conservantes y aditivos, pero, de manera única a nivel mundial, se puede almacenar a temperatura ambiente gracias a la Tecnología Royal Paté. Con esta ventaja logística, el producto se puede enviar fácilmente durante el verano y el invierno. Solo necesita refrigeración antes de su consumo para obtener el mejor sabor y consistencia. La etiqueta de temperatura inteligente garantiza que los productos alcancen la temperatura deseada al probarlos.



BLOQUE DE FOIE GRAS DE OCA PREMIUM - NATURAL

Un verdadero placer culinario, para todos aquellos que buscan específicamente el rico y puro sabor del hígado de ganso. Un mundo de sabor rico, complementado con un toque de pechuga de ganso de calidad premium y un poco de sal para hacerlo completo.

Contenido de oca: 86%
Ingredientes: hígado de oca, pechuga de oca, sal, pimienta
Calorías en KJ / 100g: 1821
Calorías en KCAL / 100g: 443

Cada producto de Royal Paté está 100% libre de conservantes y aditivos, pero, de manera única a nivel mundial, se puede almacenar a temperatura ambiente gracias a la Tecnología Royal Paté. Con esta ventaja logística, el producto se puede enviar fácilmente durante el verano y el invierno. Solo necesita refrigeración antes de su consumo para obtener el mejor sabor y consistencia. La etiqueta de temperatura inteligente garantiza que los productos alcancen la temperatura deseada al probarlos.





ROYAL PATÉ PREMIUM

BLOQUE DE FOIE GRAS DE OCA PREMIUM - NATURAL

El líder absoluto del alcance de productos de Royal Paté, el Hígado de Ganso Entero. Conocido como una de las delicadezas más finas del mundo por una razón evidente. Un verdadero placer culinario, para todos aquellos que buscan específicamente el rico y puro sabor del hígado de ganso. El tarro de vidrio contiene piezas enteras de hígado de ganso, en deliciosa grasa dorada de ganso. Solo depende del gusto personal decidir el tamaño de las piezas de hígado de ganso que se colocarán en un bocado de croissant o baguette.

Contenido de hígado de oca: 99%
Ingredientes: hígado de oca, sal
Calorías en KJ / 100g: 1899
Calorías en KCAL / 100g: 462

Cada producto de Royal Paté está 100% libre de conservantes y aditivos, pero, de manera única a nivel mundial, se puede almacenar a temperatura ambiente gracias a la Tecnología Royal Paté. Con esta ventaja logística, el producto se puede enviar fácilmente durante el verano y el invierno. Solo necesita refrigeración antes de su consumo para obtener el mejor sabor y consistencia. La etiqueta de temperatura inteligente garantiza que los productos alcancen la temperatura deseada al probarlos.



FOIE GRAS DE OCA ENTERO PREMIUM - CON TRUFA

Hígado de ganso y trufa... Considerado un símbolo de lujo, con la otra mitad del maridaje siendo la trufa negra. El tarro de vidrio contiene piezas enteras de hígado de ganso, en deliciosa grasa dorada de ganso. Solo depende del gusto personal decidir el tamaño de las piezas de hígado de ganso que se colocarán en un bocado de croissant o baguette.

Contenido de hígado de oca: 90%
Ingredientes: hígado de oca, trufa negra, sal, pimienta
Calorías en KJ / 100g: 1867
Calorías en KCAL / 100g: 452

Cada producto de Royal Paté está 100% libre de conservantes y aditivos, pero, de manera única a nivel mundial, se puede almacenar a temperatura ambiente gracias a la Tecnología Royal Paté. Con esta ventaja logística, el producto se puede enviar fácilmente durante el verano y el invierno. Solo necesita refrigeración antes de su consumo para obtener el mejor sabor y consistencia. La etiqueta de temperatura inteligente garantiza que los productos alcancen la temperatura deseada al probarlos.



BLOQUE DE FOIE GRAS DE OCA PREMIUM CON TOKAJI ASZÚ

La especialidad del producto proviene del vino real, el vino de los reyes. El rico sabor del hígado de ganso mezclado con el dulce sabor del Tokaji Aszú Real. El tarro de cristal contiene piezas enteras de hígado de ganso en deliciosa y dorada grasa de ganso. Solo depende del gusto personal decidir el tamaño de las piezas de hígado de ganso que se colocarán en un bocado de croissant o baguette.

Contenido de hígado de oca: 90%
Ingredientes: hígado de oca, Royal Tokaji Aszú, sal, pimienta
Calorías KJ / 100g: 1893
Calorías KCAL / 100g: 459

Cada producto de Royal Paté está 100% libre de conservantes y aditivos, pero, de manera única a nivel mundial, se puede almacenar a temperatura ambiente gracias a la Tecnología Royal Paté. Con esta ventaja logística, el producto se puede enviar fácilmente durante el verano y el invierno. Solo necesita refrigeración antes de su consumo para obtener el mejor sabor y consistencia. La etiqueta de temperatura inteligente garantiza que los productos alcancen la temperatura deseada al probarlos.



MOUSE DE FOIE GRAS PREMIUM

MOUSSE DE FOIE GRAS DE OCA PREMIUM - NATURAL



Cremoso, agradable, untuoso. Un sabor natural y puro para quienes buscan una excelente opción de brunch. Puede transformar un día normal de la semana en una celebración con el carácter único del hígado de ganso, gracias a la Tecnología Real de Paté.

Contenido de hígado de oca: 60%
Ingredientes: Hígado de oca, pechuga de oca, sal, pimienta
Calorías en KJ / 100g: 1672
Calorías en KCAL / 100g: 407

Cada producto de Royal Paté está 100% libre de conservantes y aditivos, pero, de manera única a nivel mundial, se puede almacenar a temperatura ambiente gracias a la Tecnología Royal Paté. Con esta ventaja logística, el producto se puede enviar fácilmente durante el verano y el invierno. Solo necesita refrigeración antes de su consumo para obtener el mejor sabor y consistencia. La etiqueta de temperatura inteligente garantiza que los productos alcancen la temperatura deseada al probarlos.



La exquisitez de Royal Paté. Un sabor agradablemente dulce que armoniza con el hígado de ganso y termina con un toque de canela. La especialidad de los arándanos secos es que no contiene azúcar añadida; el dulzor proviene de la compota de manzana de alta calidad. Cremoso, agradable, untuoso y dulce.

Contenido de hígado oca: 60%
Ingredientes: hígado de oca, pechuga de oca, arándanos, sal, pimienta.
Calorías en KJ / 100g: 1489
Calorías en KCAL / 100g: 362

Cada producto de Royal Paté está 100% libre de conservantes y aditivos, pero, de manera única a nivel mundial, se puede almacenar a temperatura ambiente gracias a la Tecnología Royal Paté. Con esta ventaja logística, el producto se puede enviar fácilmente durante el verano y el invierno. Solo necesita refrigeración antes de su consumo para obtener el mejor sabor y consistencia. La etiqueta de temperatura inteligente garantiza que los productos alcancen la temperatura deseada al probarlos.

MOUSSE DE FOIE GRAS DE OCA PREMIUM CON MIEL DE CASTAÑA

Parte de nuestra línea de productos mousse. Es un tesoro no solo por los beneficios para la salud de alta calidad de los castaños dulces de Hungría, sino también por sus características increíblemente definidas y especiales. Cremoso, agradable, untuoso y dulce.

Contenido de hígado de oca: 60%
Ingredientes: hígado de oca, pechuga de oca, sal, pimienta, miel de castaño
Calorías en KJ / 100g: 1592
Calorías en KCAL / 100g: 387

Cada producto de Royal Paté está 100% libre de conservantes y aditivos, pero, de manera única a nivel mundial, se puede almacenar a temperatura ambiente gracias a la Tecnología Royal Paté. Con esta ventaja logística, el producto se puede enviar fácilmente durante el verano y el invierno. Solo necesita refrigeración antes de su consumo para obtener el mejor sabor y consistencia. La etiqueta de temperatura inteligente garantiza que los productos alcancen la temperatura deseada al probarlos.



MOUSSE DE FOIE GRAS DE PATO PREMIUM - NATURAL

Cremoso, agradablemente untuoso, sabor natural del mundo. Puede transformar un día normal de la semana en una celebración con el carácter único del hígado de pato, gracias a la Tecnología de Royal Paté.

Contenido de hígado de pato: 60%
Ingredientes: hígado de pato, pechuga de pato, sal, pimienta
Calorías en KJ / 100g: 1672
Calorías en KCAL / 100g: 407

Cada producto de Royal Paté está 100% libre de conservantes y aditivos, pero, de manera única a nivel mundial, se puede almacenar a temperatura ambiente gracias a la Tecnología Royal Paté. Con esta ventaja logística, el producto se puede enviar fácilmente durante el verano y el invierno. Solo necesita refrigeración antes de su consumo para obtener el mejor sabor y consistencia. La etiqueta de temperatura inteligente garantiza que los productos alcancen la temperatura deseada al probarlos.



REX CIBORUM



50 AÑOS DE LEGADO

El hígado de oca grasado número uno del mundo, proveniente de Hungría, es un verdadero tesoro nacional que ha disfrutado de un gran éxito durante los últimos 150 años. Nuestra misión es proteger y elevar el estándar y la reputación del hígado de oca húngaro a su lugar legítimo.

En 1870, la llamada Primera Firma de Exportación de Hígado de Oca Austro-Húngaro ya era considerada pionera en el comercio exterior del hígado de oca húngaro, como proveedor oficial de la corte imperial.

Sin embargo, el verdadero hito ocurrió en 1896, cuando Bartolo M. Bernardinelli, un mayorista italiano de aves de corral, llegó deliberadamente a la región de Békés. Su objetivo era exportar el hígado de oca húngaro, conocido por su excelente calidad, a Italia. A pesar de que desde la década de 1880 en Hungría el procesamiento avícola se llevaba a cabo en manufacturas, el gran avance y desarrollo se atribuyen a la familia Bernardinelli; tuvieron un papel determinante en este sector hasta la Segunda Guerra Mundial. Fue gracias a ellos que Orosháza se convirtió en el centro del cultivo, procesamiento y venta de aves de corral húngaras hace aproximadamente 120 años, y el hígado de oca húngaro grasado ganó reconocimiento no solo en Hungría, sino también en otros países.

Todo estaba dado para alcanzar la calidad perfecta y el éxito: un clima favorable, la cría de nuevos cultivos forrajeros (maíz y cebada), la ventaja proporcionada por las rutas comerciales existentes, y, no menos importante, el conocimiento excepcional de aquellas pocas personas en cada generación que conocían y conocen el secreto del exquisito hígado de oca.

El éxito del hígado de oca húngaro grasado se vio temporalmente suspendido debido a la nacionalización y la agrupación en granjas colectivas. A partir de la década de 1960, se empezó a reconocer que para recuperar el papel líder en el mercado se necesitaban desarrollos serios y mejoras significativas en este sector.

La marca Rex Ciborum representa la culminación de este patrimonio histórico.

En 1966, bajo la dirección de Jenő Piroska, capataz de la fábrica de conservas en Orosháza, comenzó el proceso piloto que dio origen a la idea y al deleite de los productos enlatados de hígado de oca grasado. Se crearon entonces 14 tipos de recetas de conserva. Los primeros en producirse fueron el hígado de oca al natural (tamaños de 70 g y 410 g) y la llamada roulade de hígado de oca.

En 1982, bajo la dirección de József Papp, director de la empresa, la fábrica en Orosháza presentó una solicitud a uno de los llamamientos del Comité Nacional de Desarrollo Tecnológico. La cantidad ganada en la solicitud se invirtió, entre 1983 y 1985, en la expansión de productos enlatados de hígado de ganso y en el desarrollo de nuevas recetas basadas en los hábitos de consumo del mercado francés, como el parfait o bloque de hígado de oca. En 1984, la creación de una nueva etiqueta y envoltura para la familia de productos de hígado de oca fue una parte crucial del desarrollo. Inicialmente llamado Rex Hungariae, posteriormente en 1987 reconocido como Rex Ciborum.

Las artes gráficas fueron realizadas por Zahorán Mária, artista gráfica, quien recibió un premio especial de la Cámara de Comercio. Como menciona la artista gráfica: “Tuve libertad total en el diseño; las formas y medidas de las cajas metálicas estaban predeterminadas; solo tuve que vestirlas”. (Sra. Gyarmatiné Zahorán Mária) En 1990, la Empresa de Procesamiento Avícola de Orosháza, con los productos Rex Ciborum, obtuvo otro premio: en la Exposición Nacional de Agricultura y Alimentación, recibieron el premio CARNIVAL AWARD, junto con el HUNGAROPACK '90 PACKAGING AWARD y el premio especial del Consejo de Diseño Industrial del Comité Nacional de Desarrollo Técnico.

El embalaje dorado y negro, que se convirtió en el sello distintivo de los productos, obtuvo un nuevo premio después de algunos cambios, alcanzando el primer lugar en 1998 en el concurso de empaques WorldStar.

La empresa de procesamiento avícola de Orosháza ha cambiado de manos varias veces. La dirección actual de la empresa, totalmente de propiedad húngara, se ha comprometido con la marca Rex Ciborum, y tiene como tarea asegurar un suministro continuo tanto de materias primas como de profesionales.

HÍGADO DE OCA

HÍGADO DE GANSO AL NATURAL (100g)

“100% del secreto del hígado de ganso, conservado en una lata.”

Período de conservación: 4 años Contenido de hígado: 91%

Peso neto: 100 g



HÍGADO DE GANSO AL NATURAL (140g)

“100% del secreto del hígado de ganso, conservado en una lata.”

Período de conservación: 4 años Contenido de hígado: 91%

Peso neto: 140 g

HÍGADO DE GANSO AL NATURAL CON TRUFA (100g)

“La naturalidad del hígado de ganso y la trufa negra se complementan con una exquisita armonía.”

Período de conservación: 4 años Contenido de hígado: 91%

Peso neto: 100 g



HÍGADO DE GANSO AL NATURAL CON TOKAJI (100g)

“El hígado de ganso entero envasado en su propia grasa en una botella perfeccionada con unas gotas de vino Tokaji.”

Período de conservación: 4 años Contenido de hígado: 90,9%

Peso neto: 100 g

BLOQUE DE HÍGADO DE GANSO (130g)

“Hemos creado su inimitable sabor mediante la adición de vino Tokaji y especias selectas.”

Período de conservación: 4 años Contenido de hígado: 85%

Peso neto: 130 g

BLOQUE DE HÍGADO DE GANSO CON TRUFA (150g)

“La naturalidad del hígado de ganso y la trufa negra se complementan con una exquisita armonía.”

Período de conservación: 4 años Contenido de hígado: 85%

Peso neto: 180g



PARFAIT DE HÍGADO DE GANSO (145g)

“Preservamos su único sabor mediante la receta original de brandy.”

Período de conservación: 4 años Contenido de hígado: 75%

Peso neto: 145g

HÍGADO DE PATO

HÍGADO DE PATO AL NATURAL (100g)

“100% del secreto del hígado de pato, conservado en una lata.”

Período de conservación: 4 años Contenido de hígado: 91%

Peso neto: 100 g



PARFAIT DE HÍGADO DE PATO (140g)

“Preservamos su único sabor mediante la receta original de brandy.”

Período de conservación: 4 años Contenido de hígado: 75%

Peso neto: 140g

PARFAIT DE HÍGADO DE PATO CON TRUFA (140g)

“Con la combinación de la trufa, el parfait se vuelve más tentador con Tokaji Aszú en lugar del brandy.”

Período de conservación: 4 años Contenido de hígado: 79%

Peso neto: 140g



FOIE GRAS

FOIE GRAS ORIGINAL (100g)

Período de conservación: 4 años

Contenido de hígado: 75% (40% hígado de oca, 35% hígado de pato) Peso neto: 100g

FOIE GRAS CON TRUFA (80g)

Período de conservación: 4 años

Contenido de hígado: 75% (40% hígado de oca, 35% hígado de pato) Peso neto: 80g

FOIE GRAS CON TRUFA (140g)

Período de conservación: 4 años

Contenido de hígado: 75% (40% hígado de oca, 35% hígado de pato) Peso neto: 140g



FOIE GRAS PARFAIT (145g)

Período de conservación: 4 años

Contenido de hígado: 75% (40% hígado de oca, 35% hígado de pato) Peso neto: 145g



FOIE GRAS

FOIE GRAS ORIGINAL (100g)

Período de conservación: 4 años

Contenido de hígado: 75% (40% hígado de oca, 35% hígado de pato) Peso neto: 100g

ADÁN Y EVA

- Foie
 - Manzana
 - Sal volcánica o al gusto
 - Pimienta
-



¡La historia del Edén hecha comida!

Cogemos una bonita manzana y la cortamos en filetes. Quitamos el corazón lleno de semillas.

Se añaden trozos de foie previamente pasados en la plancha vuelta y vuelta y le añadimos pimienta.

Con la grasa del foie extraída de la plancha se pasarán los tajos de manzana hasta que se doren y queden suaves.

Montamos la manzana con el foie a nuestro gusto y le añadimos un poco de sal volcánica.

Y finalmente tenemos nuestro plato del pecado.

ELIXIR



- Foie
- Tokaji Aszú
- Tostada
- Membrillo de Higo
- Pera

Cogemos una bonita copa en la cual posteriormente se le añadirá Tokaji Aszú.

Ponemos en el tope de la copa una tostada al gusto. Nosotros preferimos una tostada lisa y salada.

Cortamos rectángulos de pera, junto a bloques de Foie gras al gusto, y en el tope añadimos cubos de membrillo de higo.
Decoramos con una flor comestible.
¡Y, a deleitarnos!

CRÈME BRÛLÉE



Para 4 personas

- 1 bloque de foie
- 50 ml de Tokaji Aszú
- 200 ml de nata para montar
- 3 yemas de huevo
- Sal
- Pimienta negra
- 4 cucharaditas de azúcar morena
- Canela

Cogemos un recipiente para realizar un baño maría. Ponemos en el recipiente la nata, el vino tokaji, las yemas de huevo y lo mezclamos continuamente hasta que lleguemos a una consistencia cremosa. Retiramos la crema.

Cortamos el foie en bloques y los ponemos en la crema. Cuando esté todo en su sitio, añadimos un poco de sal y pimienta al gusto.

Ponemos todo en una bandeja de horno junto a un poco de agua que rodee el recipiente de nuestro plato. Lo dejamos en el horno a 140° C durante 50-55 minutos.

Lo retiramos y lo metemos en el frigorífico toda la noche.

Finalmente, antes que lo vayamos a servir, flameamos un poco de azúcar en el tope para que le de un toque especial.

¡Y Voilà!

SELVA CARNICA



- Foie
- Filete de carne
- Rebozuelos
- Espárragos
- Sal maldon
- Un trozo de pan tostado

Ponemos el pan a tostar, preferiblemente de cristal.
Hacemos en una sartén las setas Rebozuelo con sal y pimienta.
Cocemos al vapor los espárragos y el filete de carne lo ponemos a la sartén hasta que lleguemos al punto deseado.
Flameamos nuestro foie gras y emplatamos.



Importador y distribuidor para España.

Greenforest Iberia S.L.

C/Jaume Balmes, 83 - 1er / 08810 Sant Pere de Ribes (Barcelona)

+34977910125

info@greenforest.es - tokaji@greenforestiberia.com

www.greenforestiberia.com

Greenforest Iberia S.L.

[@greenforestiberia](https://www.instagram.com/greenforestiberia)

