

Végétal fwoow!

El auténtico sabor del pato,
inspirado en la **cocina francesa**.



Veggy's
CATESSEN

Végétal fwoow!

Una alternativa vegana de **alta gama** al **foie gras** tradicional, **inspirada en la alta cocina francesa**, ofreciendo los **sabores y texturas auténticos** de este clásico y delicioso producto, **elaborado sin productos de origen animal**.



Nuestro **foie gras vegano** sabe y se siente como el tradicional, ofreciendo la misma experiencia organoléptica sin ningún ingrediente de origen animal.



**100%
PLANT-BASED**
**Cruelty free &
apto para veganos.**



Principal ingrediente
ANACARDOS



Formato Lata
385 g

Con **MENOS GRASAS
SATURADAS**

En comparación con el foie gras convencional



SIN GLUTEN



**CONSERVACIÓN A
TEMPERATURA
AMBIENTE**

No requiere refrigeración

Una vez abierto, conservar en frío



**VERSÁTIL Y APTO
para todo tipo de
aplicaciones culinarias**

Mantiene una gran versatilidad,
funcionalidad y rendimiento en
múltiples aplicaciones gastronómicas



CLÁSICO

Toda la autenticidad del foie gras tradicional en versión vegetal.

PIMIENTA DE SICHUAN

La variedad de **fWow!** con el toque perfecto de pimienta de Sichuan. Aporta un toque de color y personalidad a tus elaboraciones.



TRUFADO

Esta versión de **fWow!** incorpora el sabor envolvente de la trufa. Un producto elegante y bien equilibrado.



APTO para:



HORNEADO



USO EN FRÍO



FRITURA



CONGELACIÓN*

**No forma cristales y se puede rallar fácilmente.*

VERSATILIDAD en la cocina:

✓ Estilo tradicional

En medallón o sobre tostadas.

✓ Relleno para pasta fresca

✓ Preparación de salsas

Su textura y composición permiten su integración rápida y homogénea.

✓ Emulsión

Con una capacidad de emulsión superior al foie gras tradicional, facilita su incorporación sin riesgo de corte, incluso en preparaciones exigentes.

✓ Incorporación en elaboraciones listas para congelar

Manteniendo textura y sabor tras su regeneración.

SAP	PRODUCTO	FORMATO	GRAMAJE	UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALLET	EAN
912348	fwow! <i>Clásico</i>	Lata	385 g	12	168	8 410179 021478
912349	fwow! <i>Pimienta Sichuan</i>	Lata	385 g	12	168	8 410179 021485
912350	fwow! <i>Trufado</i>	Lata	385 g	12	168	8 410179 021492

Índice de **recetas** y **propuestas** de **presentación**

| **TAPAS**



8

**Tostada con
fWOW! en rodaja
y mermelada de higo**



9

**Bocados de ciruela
o albaricoque seco
rellenos de fWOW!**



10

**Bombones de fWOW!
rellenos de praliné
de pistacho**

| **ENTRANTES**



11

**Paté en croûte
vegano con fWOW!**



12

**Tabla de fWOW!
con chutney
de cebolla, tostadas
y verduras**



13

**Milhojas de fWOW!,
queso de cabra y
manzana caramelizada**



14

**Ensalada terciopelo
con fWOW!**

PLATOS PRINCIPALES



Raviolis de fWow!
con crema de setas

15



Galette de cebolla
caramelizada, brie y fWow!

16



Rossini con fWow!

17



Huevos rotos con fWow!
trufado

18



Hamburguesa vegetal
con salsa de fWow!
Sichuan y setas Shitake

19



Tagliatelle con fWow!
y trufa

20



Tostada con fwow! en rodaja y mermelada de higo

Ingredientes:

Masa de galleta:

- 2 uds de 40 g **fwow!**
Pimienta de Sichuan
(bloques o rodajas)
- 2 rebanadas Pan de masa madre/Brioche
- 30 g Mermelada de higo
- 10 g Mantequilla
- Pimienta negra
- Sal en escamas

Elaboración:

1. Cortar el pan en rebanadas de 1,5 cm de grosor.
2. Tostar en sartén con un poco de mantequilla hasta dorar por ambos lados. Reservar.
3. Cortar rodajas de **fwow!** de aproximadamente 1,5 cm de espesor. Si se desea, marcar ligeramente en sartén antiadherente muy caliente, solo 10 segundos por lado, sin derretirlo.
4. Calentar ligeramente la mermelada de higo si se desea que esté más fluida. También puede tamizarse si se busca una textura más lisa.



Bocados de ciruela o albaricoque seco rellenos de fwow!

Ingredientes:

- 6 Ciruelas pasa
- 6 Orejones
- 80 g **fwow!** *Clásico*
- 50 g Nata 35%
- 3 g Sal
- Frutos secos decoración

Elaboración:

1. En un vaso batidor introducir le **fwow!**, la nata y la sal, y emulsionar hasta conseguir una crema homogénea.
2. Abrir las ciruelas y los orejones.
3. Colocar la mouse en una manga y rellenar las ciruelas y los orejones.
4. Emplatar y decorar con frutos secos.



Bombones de fwow! rellenos de praliné de pistacho

Ingredientes:

- 150 g fwow! *Clásico*
- 50 g Praliné de pistacho Borges
- 200 g Harina de pistacho Borges
- 30 g Crema de pistacho Borges

Elaboración:

1. En un molde para bombones o de medias lunas, rellenar los huecos, dejando vacío el centro de este.
2. Rellenar el hueco con el praliné de pistacho, y congelar durante 2 horas.
3. Pasado este tiempo, desmoldar y unir las 2 mitades, formando un círculo.
4. Pasar por harina de pistacho y dejar descongelar.
5. Decorar con la crema de pistacho.



Ingredientes:

Para el relleno:

- 60 g **fwow!** *Trufado*
- 120 g Champiñones portobello
- 60 g Lentejas cocidas
- 20 g Nueces o anacardos
- 40 g Cebolla morada
- 1 Cucharadita de pasta miso
- 10 ml Salsa de soja o tamari
- 10 ml AOVE
- Pimienta negra y nuez moscada
- 15 g Panko

Para la masa:

- 160 g Harina
- 80 g Margarina vegetal (fría)
- 2 g Sal
- 20-30 ml Agua fría

Paté en croûte vegano con fwow!

Elaboración:

1. Para la masa, mezclar harina y sal, e incorporar la margarina.
2. Añadir agua fría poco a poco hasta formar una masa homogénea y dejar reposar en frío 30 minutos.
3. Par el relleno, picar finamente los champiñones y sofreírlos en aceite hasta que pierdan el agua.
4. Mezclar con las lentejas cocidas, nueces, cebolla pochada, miso y soja y triturar ligeramente. Incorporar los cubos de **fwow!** y mezclar con cuidado. Si está muy húmedo, añadir panko.
5. Para el montaje, forrar moldes individuales con la masa estirada a 3 mm.
6. Rellenar con la mezcla vegetal, cubrir con otra capa de masa y sellar bordes. Hacer una pequeña chimenea.
7. Pintar con mezcla de leche vegetal y cúrcuma.
8. Hornear a 180 °C durante 35-40 minutos o hasta que esté dorado.





Tabla de **fwow!** con chutney de cebolla, tostadas y verduras

Ingredientes:

- 100 g **fwow!** cortado en medallones
- 100 g Chutney de cebolla
- 8 Tostadas pequeñas o pan baguette cortado en rebanadas
- 50 g Zanahoria en tiras finas
- 50 g Pepino en tiras finas
- 50 g Apio en tiras finas
- Hojas de menta o perejil fresco

Elaboración:

1. Elaboración de chutney casero: sofreír cebolla picada con azúcar, vinagre y especias hasta obtener una textura dulce y caramelizada. Dejar enfriar.
2. Cortar el **fwow!** en medallones o láminas.
3. Preparar las verduras frescas. Lavarlas y cortarlas en tiras finas para aportar frescura y contraste crujiente.
4. Tostar ligeramente el pan o utilizar tostadas.
5. En una tabla o plato amplio colocar los medallones de **fwow!**.
6. Añadir pequeñas cucharadas de chutney de cebolla alrededor.
7. Agregar las verduras frescas en montoncitos para que sean fáciles de tomar.
8. Colocar las tostadas a un lado.



Milhojas de fwow!, queso de cabra y manzana caramelizada

Ingredientes:

- 250 g **fwow!** *Clásico*
- 300 g Queso de cabra
- 200 g Manzana Gran Smith
- 20 g Azúcar
- 5 g Sal
- 3 g Pimienta blanca molida

Elaboración:

1. Desmigar el queso de cabra.
2. Cortar en mandolina la manzana y envasar al vacío con un almíbar tpt, reservando manzana para la ultima capa.
3. En una bandeja pequeña o molde ir montando por capas los ingredientes en el orden: manzana, **fwow!** y queso, terminado en la capa superior con la manzana.
4. Colocar en la última capa las manzanas reservadas en finas lonchas, prensar y colocar peso sobre la milhoja. Dejar reposar en nevera.
5. Espolvorear azúcar y quemar con un soplete o un quemador.
6. Desmoldar y cortar en lingotes.
7. Presentar con tostas.



Ensalada terciopelo con fwow!

Ingredientes:

- 80 g **fwow!**
Pimienta de Sichuan
en láminas finas (cortado en frío)
- 50 g Mezcla de hojas verdes
- 6 Fresas cortadas en láminas
- 15 g Nueces troceadas
- 30 g Queso de cabra en pequeñas porciones (opcional)
- 2 Cucharadas de AOVE
- 1 Cucharada de vinagre balsámico
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración:

1. Lavar y secar bien las hojas verdes.
2. Cortar las fresas en láminas finas.
3. Cortar el **fwow!** en láminas muy finas (ideal con una mandolina o cuchillo bien afilado), siempre en frío para mantener la textura aterciopelada.
4. Preparar el aliño mezclando el aceite de oliva, vinagre balsámico, sal y pimienta.
5. Para el montaje, en un plato amplio colocar la base de hojas verdes.
6. Distribuir encima las láminas de **fwow!** de forma decorativa, intercalando con las fresas y el queso de cabra.
7. Espolvorear las nueces por encima.
8. Finalmente, rociar con gel de cilantro, gel de col morada y gel de manzana verde.



Raviolis de fwow! con crema de setas

Ingredientes:

- 150 g Harina
- 1 Huevo
- 100 g **fwow!**
Pimienta de Sichuan
- 100 ml Nata 18%
- 100 g Cebolla
- 80 g Puerros
- 10 g Ajos
- 150 g Setas
- 5 g Sal
- 3 g Pimienta negra molida
- 100 ml AOVE

Elaboración:

1. Hacer un volcán con la harina y poner en el centro el huevo. Remover de dentro a fuera y amasar hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en nevera.
2. Estirar la masa y cortar con un corta pastas circular.
3. En el centro del círculo de pasta, colocar una porción de **fwow!** de forma que dejemos aproximadamente 1 dedo hasta el borde.
4. Colocar otro círculo de pasta sobre el que hemos rellenado y aplastar los bordes.
5. Rehogar la cebolla con el ajo e incorporar las setas. Añadir la nata y cocinar durante 5 min.
6. Cocer los raviolis en abundante agua hirviendo durante 4 o 5 min.
7. Colocar en el centro del plato y bañar con la salsa de setas.



Galette de cebolla caramelizada, brie y fwow!

Ingredientes:

Masa de galette

- 130 g Harina integral
- 75 g Mantequilla fría
- 2 g Sal fina
- 1 ud Huevo
- c/n Agua fría (si necesario)

Relleno:

- 250 g Cebolla caramelizada
- 125 g Queso Brie
- 30 g Nata fresca espesa
- 60 g **fwow! Clásico**
(en láminas finas)

Elaboración:

1. En un bol grande, mezclar la harina y la sal. Agregar la mantequilla fría en cubos pequeños. Frotar con los dedos hasta obtener textura arenosa.
2. Añadir el huevo batido y mezclar. Si la masa queda seca, incorporar una cucharada de agua fría. Formar una bola, envolver y refrigerar 40 minutos.
3. Cortar las cebollas en juliana fina y cocinar a fuego bajo con una cucharada de mantequilla y una pizca de sal durante 30-40 minutos, removiendo hasta que estén doradas y dulces. Reservar.
4. Estirar la masa en forma circular (30 cm diámetro) y untar la nata fresca dejando 2 cm del borde libre.
5. Distribuir la cebolla caramelizada, añadir el queso brie en trozos y las láminas de **fwow!**.
6. Doblar los bordes hacia el centro, sin cubrir todo el relleno, y hornear a 195 °C durante 25 minutos o hasta dorar.
7. Servir tibia, acompañada de hojas verdes frescas.



Rossini con fwow!

Ingredientes:

Para el relleno:

- Champiñón Portobello
- 2 Rebanadas de pan brioche o pan tostado
- 100 g **fwow!** *Trufado*
- 50 ml Vino Madeira o Jerez
- 50 ml Caldo de carne
- 1 Chalota pequeña
- 30 g Mantequilla
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva o grasa para freír
- Perejil fresco o cebollino

Elaboración:

1. En una sartén, derretir 10 g de mantequilla y sofreír la chalota, previamente picada hasta que esté transparente.
2. Añadir el vino Madeira y dejar reducir a la mitad. Incorporar el caldo de carne hasta que espese.
3. Añadir 10 g de mantequilla al final para darle brillo. Salpimentar al gusto y reservar.
4. Salpimentar los Portobellos. En una sartén muy caliente con un poco de aceite o grasa, sellar los portobellos. Hornear a 190 grados por 5 minutos.
5. Tostar o freír ligeramente las rebanadas de pan brioche para que estén crujientes pero suaves.
6. Cortar el **fwow!** en 2 medallones del tamaño del solomillo. Reservar a temperatura ambiente.
7. Colocar la rebanada de pan en el plato, sobre el pan pon el filete de solomillo y encima del solomillo, colocar el medallón de **fwow!**. Añadir la salsa de Madeira alrededor o por encima.
8. Decorar con un poco de perejil fresco o cebollino picado para aportar color y frescura.
9. Servir inmediatamente, acompañando con verduras salteadas o puré de patata.



Huevos rotos con fwow! trufado

Ingredientes:

- 200 g Patatas
- 2 Huevos
- 100 g **fwow!** *Trufado*
- 500 ml AOVE
- 5 g Sal
- 3 g Pimienta negra molida
- 5 g Cebollino
- 2 g Sal en escamas

Elaboración:

1. Pochar las patatas en el AOVE y reservar.
2. Freír los huevos en abundante aceite, dejando la yema cruda.
3. Volver a freír la patas para dejarlas crujientes y colocar en el plato.
4. Sobre las patatas colocamos los huevos fritos.
5. Rallamos el **fwow!** sobre los huevos y decoramos con cebollino y sal en escamas.



Hamburguesa vegetal con salsa de **fwow!** Sichuan y setas Shitake

Ingredientes:

- 1 Pan hamburguesa
- 1 Hamburguesa vegetal
- 100 g Cebolla
- 80 g Puerros
- 100 g **fwow!**
Pimienta de Sichuan
- 100 g Nata
- 150 g Shitake
- 5 g Sal
- 3 g Pimienta negra molida
- 40 g AOVE

Elaboración:

1. Rehogar la cebolla con el puerro, cuando este rehogado añadir la nata.
2. Cuando la nata rompa a hervir, incorporar el **fwow!**, remover hasta que la salsa quede homogénea.
3. En una sartén con 2 cucharadas de aceite, saltear los Shitakes.
4. Marcar la hamburguesa en una sartén y colocarla en el pan.
5. Napar la hamburguesa con la salsa y sobre ella los Shitakes.
6. Acompañar con patatas fritas.



Tagliatelle con fwow! y trufas

Ingredientes:

- 150 g Tagliatelle
- 150 g **fwow!** *Trufado*
- 100 g Cebolla
- 100 g Caldo de pollo
- 50 g Queso Parmesano
- 5 g Sal
- 3 g Pimienta
- 40 ml AOVE

Elaboración:

1. Cocer los tagliatelle en abundante agua hirviendo.
2. Rehogar la cebolla en una sartén con 2 cucharadas de AOVE e incorporar el **fwow!** y el caldo de pollo.
3. Añadir los tagliatelle y saltear.
4. Saltear incorporando el queso parmesano para conseguir una salsa homogénea.
5. Decorar con lascas de **fwow!** y parmesano.



LISTADO DE ALÉRGENOS



Frutos secos



Gluten



Lácteos



Soja



Huevo



Sulfitos

NOTAS

NOTAS

Végétal
fwow!



Borges Branded Foods S.L.U.

Avda. Josep Trepà, 38 - 25300 Tàrraga, España
www.borgesprofessional.com

Veggy
CATESSEN