

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO TRUFADO



INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

BLOC DE FOIE GRAS TRUFADO

Es el resultado de una emulsión suave y cremosa, cuyo ingrediente es el foie gras de pato cebado con maíz y al que le hemos añadido un bastón de trufa, Tuber Melanosporum, al centro. Sólo se puede utilizar el término trufado, cuando el foie contiene por lo menos un 3% de trufa en su elaboración. A este bloc se le ha añadido un 4 %.

Preparación:

Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 h antes de su consumo y antes de su degustación mantenerlas entre 5 y 10 minutos a temperatura ambiente.

En lata, lo mejor es abrir las dos tapas y empujando una de ellas, extraer todo el contenido sobre un plato.

Una vez extraído el producto del envase, cortar en lonchas finas utilizando un cuchillo bien afilado, previamente pasado por agua caliente. El bloc de foie gras no se debería untar sobre pan, como un pate, sino presentarlo en pequeñas porciones o ruedas finas.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Foie-gras de pato 88%, agua, Tuber melanosporum 4%, **huevo**, sal, azúcar, pimienta, conservador nitrito sódico y antioxidante ascorbato sódico.

Condiciones de conservación:

Temperatura ambiente. Una vez abierta la lata conservar entre 0 - 4°C y consumir en máximo 5 días.

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 6 años

Código EAN: 84 26474141216

Código interno: 013005

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Lata redonda, cilíndrica, metálica, barniz epoxifenólico oro, con etiqueta adhesiva.

PRESENTACIÓN

130 G.

Formato	Lata redonda
Peso neto	130 g.
Peso bruto	165 g.
Medidas mm	Ø55x68

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

130 G.

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.
Peso/caja	4.640 g.
Cajas/ Palet	112

