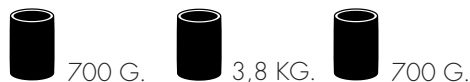


## CONFIT DE PATO



### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

CONFIT DE PATO

La técnica del "confit" es un método tradicional de conservación de la carne de oca o de pato mediante su cocción en grasa. El confit se prepara con carnes de oca o de pato cebados para producir Foie Gras.

La alimentación con maíz confiere a la carne una jugosidad incomparable, y la cocción de esta carne en la grasa de pato, con alto contenido en grasas insaturadas, confiere al confit un sabor genuino, y una conservación naturalmente muy larga.

#### Preparación:

Abrir correctamente la lata y extraer los muslos íntegros y sin roturas.

Una receta clásica es hornear el muslo hasta que esté dorado y crujiente, y usar la grasa para freír algunas patatas como guarnición.

Las patatas asadas en grasa de pato para acompañar el confit se llaman pommes de terre à la sarladaise.



### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Muslo de pato, grasa de pato, sal, pimienta, ajo, conservador nitrato sódico y antioxidante ascorbato sódico.

#### Condiciones de conservación:

Temperatura ambiente.

#### Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

#### Vida útil: 6 años

#### Código EAN:

Lata 2 muslos 84 26474012028

Lata 10/12 muslos 84 26474000216

Lata alones 84 26474000223

### PRESENTACIÓN

	700 G.	3.800 G.
Formato	Lata redonda	Lata redonda
Peso neto	700 g.	3.800 g.
Peso bruto	970 g.	4.320 g.
Medidas mm	Ø 155 X 60	Ø 155 X 247

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	2 muslos 700 G.	10/12 muslos 700 G.	Alones 700 G.
Ud./Venta	Caja	Caja	Caja
Ud./Caja	12 u.	6 ud.	12 u.
Peso/Caja	11.750 g.	26.200 g.	11.750 g.
Cajas/ Palet	50	25	50

