

CODORNIZ RELLENA DE FOIE GRAS



200 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

CODORNIZ RELLENA DE FOIE GRAS DE PATO
Codorniz deshuesada, con un toque de plancha y rellena de foie gras de pato. Condimentada con sal y pimienta. Su elaboración totalmente artesanal y natural conserva todo el sabor, aroma y color de la materia prima.

Preparación:

Parcialmente deshuesadas, están rellenas con foie gras de pato de primera calidad.
Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 h antes de su consumo, para que de este modo podamos apreciar todas sus cualidades. Sacar del frigorífico 15 minutos antes de la degustación.
Cortar la codorniz en sentido longitudinal, entre las dos patas. Se podrá servir fría como entrante para 2 personas.
También se puede servir templada pasada un momento por el horno y servida en una cama de patatas paja con guarnición al gusto, como primer plato para 1 o 2 personas.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Codorniz parcialmente deshuesada, hígado de pato 50 %, **huevo**, sal, pimienta, especias, conservador nitrito sódico y antioxidante ascorbato sódico.

Condiciones de conservación:

Temperatura ambiente. Una vez abierta la lata mantener en frío hasta 5 días

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 6 años

Código EAN: 84 26474060043

Código interno: 012007

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

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

PRESENTACIÓN

200 G.

Formato	Lata redonda
Peso neto	200 g.
Peso bruto	250 g.
Medidas mm	Ø 57x98

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

200 G.

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	20 ud.
Peso/caja	5.220 g.
Cajas/ Palet	120

