

CREMA DE FOIE DE OCA



INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

CREMA DE OCA

Esta crema, se elabora con un 75 % de foie-gras de oca, e incluye también carne de oca y condimentos.

Preparación:

Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas antes de su consumo.

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.

Para ello, utilizar un cuchillo bien afilado, previamente pasado por agua caliente.

Las pastas trituradas a base de foie gras se pueden untar sobre pan, o realizar otras presentaciones.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Hígado de oca 75 %, carne de oca, **huevo**, **leche**, harina de **trigo**, sal, azúcar, pimienta, 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 26474000148

Código interno: 012005

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	4.700 g.
Cajas/ Palet	120

