

## FOIE GRAS DE PATO ENTIER



180 G.

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

FOIE GRAS DE PATO O FOIE GRAS ENTIER

Se utiliza este término cuando se compone 100% de foie-gras: un lóbulo, varios lóbulos o una porción de lóbulo y los condimentos, sometidos a tratamiento térmico dentro de un tarro.

En tarro o bocal, gana untuosidad al envejecer ya que absorbe su propia grasa.

#### Preparación:

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

Estirar con fuerza de la parte sobresaliente de la junta de látex para conseguir romper el vacío que mantiene hermético el producto.

Una vez extraído el producto del envase, cortar en lonchas finas.

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

El foie gras entier no se debe untar sobre pan, como un paté, sino presentarlo en pequeñas porciones o finas lonchas.



### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Foie-gras de pato 98%, sal, azúcar, pimienta, conservador: nitrito sódico, conservador nitrito sódico y antioxidante ascorbato sódico.

#### Condiciones de conservación:

Temperatura ambiente. Una vez abierto el tarro, mantener en frío hasta 5 días.

#### Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

#### Vida útil: 6 años

**Código EAN:** 84 26474051706

**Código interno:** 012002

### ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

#### Envase unitario:

Tarro de cristal, de alto gramaje, resistente a golpes, sellado con una junta de látex natural y con etiqueta adhesiva.

### PRESENTACIÓN

**180 G.**

Formato	Tarro de cristal
Peso neto	180 g.
Peso bruto	525 g.
Medidas mm	90x90

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

**180 G.**

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	12 ud.
Peso/caja	6.560 g.
Cajas/ Palet	99

