

PATÉ DE FOIE GRAS BUEN CAMINO



130 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

PATÉ DE FOIE GRAS BUEN CAMINO

Se llama paté (del francés pâté) a una pasta untable elaborada habitualmente a partir de carne picada, hígado y carne, en este caso carne de cerdo ibérico e hígado de pato.

Preparación:

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

Este formato de lata acampanada, abre fácil por ambos lados nos permite, abrir las dos tapas y empujar por el lado más estrecho, permitiendo extraer todo el contenido sobre un plato.

Las pastas picadas a base hígado se pueden untar sobre pan.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Papada de cerdo ibérico, foie gras de pato 35%, hígado de ave, **huevo**, coñac, sal, azúcar, pimienta, especias, 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 26474000315

Código interno: 011012

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Lata redonda metálica, barniz epoxifenólico oro, con forma de campana abre fácil por ambos lados y con etiqueta adhesiva.

PRESENTACIÓN

130 G.

Formato	Lata redonda
Peso neto	130 g.
Peso bruto	185 g.
Medidas mm	Ø 65-75x55

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

130 G.

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.
Peso/caja	4.700 g.
Cajas/ Palet	120

