

DELICIAS DE CERDO IBÉRICO CON MEMBRILLO



INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

DELICIAS DE CERDO IBÉRICO CON MEMBRILLO

Consiste en una pasta elaborada habitualmente a partir de carne picada, hígado y tocino, en este caso de cerdo ibérico que al centro del producto se añade in bastón de membrillo.

Preparación:

Antes del consumo; Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas antes de su consumo y antes de su degustación mantenerlas entre 5 y 10 minutos a temperatura ambiente, para que de este modo podamos apreciar todas sus cualidades.

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.

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 hígado se pueden untar sobre pan.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Papada y tocino de cerdo ibérico, hígado de cerdo ibérico 35 %, **leche**, **huevo** harina de **trigo**, membrillo, coñac, sal, pimienta, azúcar, especias, conservador nitrato 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 26474000537

Código interno: 011010

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	120 g.
Peso bruto	175 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

