

## PATÉ DE JABALÍ



130 G.

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

PATÉ DE JABALÍ

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

#### Preparación:

Antes del consumo; Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas antes de su consumo y antes de su degustación mantenerlas 15 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 picadas a base hígado se pueden untar sobre pan.



### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Carne de jabalí 35 %, hígado de cerdo 35%, papada de cerdo, **huevo**, coñac, sal, 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 26474000209

**Código interno:** 011004

### 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	165 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

