

PARFAIT DE FOIE GRAS



180 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

PARFAIT DE FOIE

Para denominarse parfait debe de contener 75% de hígado graso en su mezcla, es una masa triturada, con una textura muy fina en la que los ingredientes principales son el foie-gras y la carne de pato.

Preparación:

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.

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

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.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Hígado de pato 75 %, carne de pato, **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 conservar entre 0 - 4°C y consumir en máximo 5 días.

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 6 años

Código EAN: 84 26474000360

Código interno: 011007

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

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

PRESENTACIÓN

	180 G.
Formato	Tarro de cristal
Peso neto	190 g.
Peso bruto	425 g.
Medidas mm	Ø 110x85

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

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

