

## ALUBIA NEGRA



700 G.

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

ALUBIAS NEGRAS CON CHORIZO Y PANCETA DE CERDO

Elaboradas de manera tradicional primero a remojo en agua fría y cocinadas a fuego lento manteniendo un hervor suave durante dos horas y media aproximadamente

Las alubias de un intenso color negro crean una salsa oscura y untuosa, que se convierten en un apetitoso caldo de color granate-chocolate, acompañado de chorizo y panceta de cerdo.

#### Preparación:

Abrir la lata y calentar su contenido en una cazuela a fuego lento durante unos minutos.

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Mollejas de pato, grasa de pato, sal, pimienta, ajo, 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:** 8426474024007

### ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

#### Envase unitario:

Lata redonda metálica, barniz epoxifenólico oro, con forma de pandereta y con etiqueta de papel adhesiva.

### PRESENTACIÓN

**700 G.**

|            |              |
|------------|--------------|
| Formato    | Lata redonda |
| Peso neto  | 700 g.       |
| Peso bruto | 970 g.       |
| Medidas mm | Ø 155 X 60   |

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

**700 G.**

|              |           |
|--------------|-----------|
| Ud./Venta    | Caja      |
| Ud./Caja     | 12 ud.    |
| Peso/caja    | 10.900 g. |
| Cajas/ Palet | 50        |

