

## PIRÁMIDE DE BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON MEMBRILLO



### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

PIRÁMIDES DE BLOC CON MEMBRILLO

Es un bloc de pato con forma de pirámide rellena de membrillo cocido dentro bolsa al vacío.

#### Preparación:

Abrir correctamente el envase. Servir frío, para que la pirámide de bloc de foie gras con membrillo tenga consistencia. Una vez extraído el producto del envase, cortar en porciones finas. Para ello, utilizar un cuchillo bien afilado, previamente pasado por agua caliente.

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Bloc de foie gras de pato, membrillo 8%, **huevo**, sal, azúcar, pimienta, conservador nitrito sódico y antioxidante ascorbato sódico.

#### Condiciones de conservación:

Temperatura entre 0°-4°C. Una vez abierto el envase conservar entre 0°-4°C y consumir en máximo 5 días.

#### Condiciones de transporte:

Temperatura entre 0°-4°C.

**Vida útil:** 3 meses

#### Código EAN:

**A PESO** 84 26474000940

**120 G.** 84 26474000858

#### Código interno:

**A PESO** 023006

**120 G.** 023008

### ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

#### Envase unitario:

Plataforma plástica o bolsa cerrada al vacío retractilada.

Estuche de cartón si lo precisa.

### PRESENTACIÓN

	120 G.	A PESO
Formato	Estuche	A peso unidad
Peso neto	120 g.	60 g.
Peso bruto	140 g.	65 g.
Medidas mm	-	-

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	120 G.	A PESO
Ud./Venta	Estuche	Pieza
Ud./Caja	5 ud.	10 ud.
Peso/caja	-	-
Cajas/ Palet	-	-

