

CONFIT DE PATO DESMIGADO

1 KG.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

CONFIT DE PATO DESMIGADO

La técnica del "confit" es un método tradicional de conservación de la carne de oca o de pato mediante su cocción en grasa. El desmigado de confit se prepara con la carne de oca o de pato cebados para producir Foie Gras.

La alimentación con maíz confiere a la carne una jugosidad incomparable, y la cocción de esta carne en la grasa de pato, con alto contenido en grasas insaturadas, confiere a la carne de pato un sabor genuino, y una conservación naturalmente muy larga.

Preparación:

El desmigado de confit de pato tiene muchas posibilidades en la cocina; croquetas, lasaña, rellenos, etc.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Carne de pato confitado, sal, pimienta, ajo, 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: 6 meses

Código EAN: 84 26474001268

Código interno: 029107

PRESENTACIÓN

BOLSA

Formato	Envasado al vacío
Peso neto	1000 g.
Peso bruto	1050 g.
Medidas mm	-

