

FOIE GRAS DE PATO MICUIT CON TURRÓN



±1 KG.



BARQUETA

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

FOIE GRAS MI-CUIT CON TURRÓN

Es un lóbulo, de foie-gras salpimentado con l turrón en su interior y sometidos a pasteurización dentro de un molde o una tarrina para obtener una semiconserva. Este producto es una especialidad navideña.

Preparación:

Se saca de la nevera 15' antes de servirlo, se extrae de su envase y se deja a temperatura ambiente. No debe superar el tiempo aconsejado, ya que un foie-gras sacado antes de tiempo de su envase puede oxidarse y cambiar de color.

Debe cortarse en el último momento, con un cortador de foie-gras o con un cuchillo liso, pasado por agua caliente y secado, entre corte y corte y se sirve junto a pan tostado.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Foie gras de pato (94 %), turrón de jijona 8% (**almendra** tostada, miel, jarabe de glucosa y clara de **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:

±1 KG. 84 26474000506

BARQUETA 84 26474000483

Código interno:

±1 KG. 022018

BARQUETA 022021

PRESENTACIÓN

	±1 KG.	BARQUETA
Formato	Pieza	Barqueta
Peso neto	Variable	250 g.
Peso bruto	Variable	260 g.
Medidas mm	-	-

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	±1 KG.	BARQUETA
Ud./Venta	Pieza	Barqueta
Ud./Caja	2 ud.	6 ud.
Peso/caja	-	-
Cajas/ Palet	-	-

