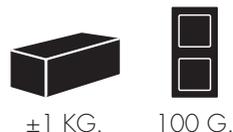


FOIE GRAS DE PATO MICUIT TRUFADO



±1 KG.

100 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

FOIE GRAS MI-CUIT TRUFADO

Es un foie gras, con varias laminas de trufa Tuber Melanosporum, cocido dentro de una tarrina, lata o bolsa al vacío. La cocción a 85 °C; permite una caducidad de 3 a 6 meses a una temperatura de conservación de 3 a 4°C.. El foie gras mi-cuit trufado pierde poca grasa, lo que hace que potencie todo su sabor y toda su calidad.

Sólo se puede utilizar el término trufado, cuando el foie contiene por lo menos un 3% de trufa en su elaboración en este producto el porcentaje de Trufa (Tuber Melanosporum) es del 4%.

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 %), trufa (Tuber Melanosporum) 4 %, sal, azúcar, pimienta, conservador nitrato 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

SKIN 100 G. 84 26474001503

Código interno:

±1 KG. 022012

SKIN 100 G. 022046



PRESENTACIÓN

	±1 KG.	SKIN 100 G.
Formato	Pieza	Bandeja skin
Peso neto	Variable	100 g.
Peso bruto	Variable	115 g.
Medidas mm	-	-

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	±1 KG.	SKIN 100 G.
Ud./Venta	Pieza	Bandeja skin
Ud./Caja	2 ud.	5 ud.
Peso/caja	-	-
Cajas/ Palet	-	-

