

FOIE GRAS DE PATO ENTIER MICUIT



ENTIER



BARQUETA



100 G.



SACHETTE

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

FOIE GRAS MICUIT

Foie Gras de pato, o Foie gras entier, Se utiliza este término cuando se compone en su totalidad de foie-gras: un lóbulo, varios lóbulos o una porción de lóbulo salpimentado y sometidos a pasteurización dentro de un molde o una tarrina para obtener una semiconserva.

Preparación:

Servir frío, para que el foie gras tenga consistencia. Una vez extraído el producto del envase, cortar en lonchas finas. Para ello, utilizar un cuchillo bien afilado, previamente pasado por agua caliente.

El foie gras entier micuit no se debe untar sobre pan, como un paté, sino presentarlo en pequeñas porciones o finas lonchas.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Foie-gras de pato 98 %, 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:

ENTIER 84 26474000056

BARQUETA 84 26474000018

SKIN 100 G. 84 26474000193

SACHETTE 84 26474001442

Código interno:

ENTIER 022002

BARQUETA 022003

SKIN 100 G. 022010

SACHETTE 022015

PRESENTACIÓN

	ENTIER	BARQUETA	SKIN 100 G.	SACHETTE
Formato	Pieza	Barqueta	Bandeja skin	Sachette
Peso neto	±1.000 g.	250 g.	100 g.	300 g.
Peso bruto	±1.000 g.	260 g.	115 g.	300 g.
Medidas mm	-	-	-	-

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	ENTIER	BARQUETA	SKIN 100 G.	SACHETTE
Ud./Venta	Pieza	Barqueta	Estuche	Pieza
Ud./Caja	2 ud.	6 ud.	5 ud.	4 ud.
Peso/caja	-	-	-	-
Cajas/ Palet	-	-	-	-

