

## JAMÓN DE PATO



### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

JAMÓN DE PATO

Se elabora a partir de la pechuga, también conocida como magret del pato cebado curada y tratada de forma artesanal por Etxenike, conservando así todos su aroma y sabor.

Es un producto exquisito e ideal para tomar en ensaladas o como centro de mesa.

Debemos mantenerlo refrigerado a una temperatura de entre 0 y 4°C

Se cura de forma tradicional para lograr un jamón de agradable paladar.

#### Preparación:

Abrir correctamente el envase.

Cuando vayamos a consumirlo se recomienda sacarlo del frigorífico unos 10 minutos antes y mantenerlo a temperatura ambiente, así las lonchas se separarán más fácilmente y podremos disfrutar mejor de todas sus cualidades.



### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Pechuga de pato, sal, 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:** 6 meses

#### Código EAN:

**ENTERO** 84 26474000339

**LONCHEADO 100G.** 84 26474120006

#### Código interno:

**ENTERO** 023001

**LONCHEADO 100G.** 027002

### PRESENTACIÓN

	ENTERO	100 G.
Formato	Pieza	Sobre
Peso neto	± 350 g.	100 g.
Peso bruto	± 350 g.	150 g.
Medidas mm	-	-

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	ENTERO	100 G.
Ud./Venta	Pieza	Sobre
Ud./Caja	6 ud.	10 ud.
Peso/caja	-	-
Cajas/ Palet	-	-

