

MOUSSE DE PATO LATA KILO



1 KG.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

MOUSSE DE PATO

Es una emulsión (masa triturada), de hígados ave y carne de pato.

Preparación:

Es aconsejable sacarlo del frigorífico antes de su degustación y mantenerlos entre 10 y 15 minutos a temperatura ambiente, para que de este modo podamos apreciar todas sus cualidades.

Una vez extraído el producto del envase, cortar en lonchas finas.

Para ello, utilizar un cuchillo bien afilado, previamente pasado por agua caliente.

Las pastas trituradas a base de foie gras se pueden untar sobre pan, o realizar otras presentaciones.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Carne de pato hígado de ave, **huevo**, proteína de **leche**, harina de **trigo**, oporto (**sulfitos**), sal, azúcar, cebolla, pimienta, aromas naturales, ajo, nuez moscada, almidón modificado, espesante E-415, conservador nitrito sódico y antioxidante ascorbato sódico.

Condiciones de conservación:

Temperatura entre 0°-4°C. Una vez abierta la lata conservar entre 0°-4°C y consumir en máximo 5 días.

Condiciones de transporte:

Temperatura entre 0°-4°C.

Vida útil: 12 meses

Código EAN: 88 426474032019

Código interno: 021020

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Lata redonda metálica, barniz epoxifenólico oro, con abre fácil por ambos lados y con etiqueta adhesiva.

PRESENTACIÓN

1 KG

Formato	Lata
Peso neto	1.000 g.
Peso bruto	1.100 g.
Medidas mm	Ø 73 X 260

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

1 KG

Ud./Venta	Lata
Ud./Caja	10 ud.
Peso/caja	11 kg.
Cajas/ Palet	50

