

MOUSSE DE PATO AL OPORTO



2x100G.



TARRINA

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

MOUSSE DE PATO AL OPORTO

Es una emulsión (masa triturada), de hígados ave, carne de pato y un 1 % de oporto que le aporta el aroma y sabor característico del oporto.

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, finas hierbas (0,20 %), 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 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:

2 x100 G. 84 26474001428

TARRINA 84 26474000469

Código interno:

2 x100 G. 021022

TARRINA 021010

PRESENTACIÓN

	2x100 G.	TARRINA
Formato	Bandeja skin	Tarrina
Peso neto	200 g.	1.000 g.
Peso bruto	220 g.	1.250 g.
Medidas mm	-	-

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	2x100 G.	TARRINA
Ud./Venta	Estuche 200 g.	Unidad kilo
Ud./Caja	5 ud.	2 ud.
Peso/caja	1200 g.	2.300 g.
Cajas/ Palet	50	50

