

MOUSSE DE PATO A LA PIMIENTA



2x100G.



TARRINA

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

MOUSSE DE PATO A LA PIMIENTA

Es una emulsión (masa triturada), de hígados ave, carne de pato y un 0,4% de pimienta que le aporta el aroma y sabor característico de la pimienta.

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 (0,4%), aromas naturales, ajo, nuez moscada, almidón modificado, espesante E415, 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:

2 x100 G. 84 26474001404

TARRINA 84 26474000643

Código interno:

2 x100 G. 021024

TARRINA 021004

PRESENTACIÓN

	2x100 G.	TARRINA
Formato	Bandeja skin	Tarrina
Peso neto	200 g.	1000 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

