

## PATÉ VASCO



175 G.

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

PATÉ VASCO PORCIONES

Es una emulsión (masa triturada), de hígados de 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 50 %, hígado de ave (pato / pollo) 35 %, **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:** 3 meses

**Código EAN:** 84 26474000162

**Código interno:** 021001

### ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

#### Plataforma retráctilada:

Porción rectangular envasada al vacío.

### PRESENTACIÓN

**175 G.**

Formato	Porciones
Peso neto	175 g.
Peso bruto	190 g.
Medidas mm	-

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

**175 G.**

Ud./Venta	Caja
Ud./Caja	12 ud.
Peso/caja	-
Cajas/ Palet	50

