

CONFIT DE PATO ALONES



3,8 KG.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

CONFIT DE CANARD ALONES

La técnica del "confit" es un método tradicional de conservación de la carne de oca o de pato mediante su cocción en grasa. El confit se prepara con carnes de oca o de pato cebados para producir Foie Gras.

La alimentación con maíz confiere a la carne una jugosidad incomparable, y la cocción de esta carne en la grasa de pato, con alto contenido en grasas insaturadas, confiere al confit un sabor genuino, y una conservación naturalmente muy larga.

Preparación:

Una receta clásica es hornear el muslo hasta que esté dorado y crujiente, y usar la grasa para freír algunas patatas como guarnición.

Las patatas asadas en grasa de pato para acompañar el confit se llaman pommes de terre à la sarladaise.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Alones de pato confitado, grasa de pato, sal, pimienta, ajo, conservador nitrito sódico y antioxidante ascorbato sódico.

Condiciones de conservación:

Temperatura ambiente.

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 6 años

Código EAN:

84 26474000223

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Alones 3.800 G.

Ud./Venta	Caja
Ud./Caja	12 u.
Peso/Caja	11.750 g.
Cajas/ Palet	50

PRESENTACIÓN

3.800 G.

Formato	Lata redonda
Peso neto	3.800 g.
Peso bruto	4.320 g.
Medidas mm	Ø 155 X 247

