

PATÉ CON JABALÍ



INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

PATÉ CON JABALÍ

Este paté se elabora según la receta tradicional del pate de campagne. En su elaboración se ha utilizado carne de jabalí e hígado de cerdo (ambos productos de origen español), leche, huevos, coñac y especias naturales. Se obtiene así un producto con una textura más gruesa y rústica, diferente de las de otros patés o mousses, con un sabor intenso y delicioso.

Preparación:

Antes del consumo; Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas antes de su consumo y antes de su degustación mantenerlas 15 minutos a temperatura ambiente, para que de este modo podamos apreciar todas sus cualidades.

Este formato de lata acampanada, abre fácil por ambos lados nos permite, abrir las dos tapas y empujar por el lado más estrecho, permitiendo extraer todo el contenido sobre un plato.

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 picadas a base hígado se pueden untar sobre pan.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Carne de jabalí 30%, papada e hígado de cerdo, **huevo**, coñac, sal, gelatina, especias y conservador: nitrito sódico

Condiciones de conservación:

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

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 6 años

Código EAN: 84 26474000209

Código interno: 011004

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

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

PRESENTACIÓN

130 G.

Formato	Lata redonda
Peso neto	130 g.
Peso bruto	172 g.
Medidas mm	Ø 65-73x51

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

130 G.

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.
Peso/caja	4.300 g.
Cajas/ Palet	144

