

## MOUSSE DE OCA



### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

MOUSSE DE OCA

Mousse, es una masa cárnica triturada, con una textura muy fina en la que los ingredientes principales son el hígado y la carne de oca y pato principalmente, en diferentes porcentajes.

#### Preparación:

Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas antes de su consumo y antes de su degustación mantenerlas entre 5 y 10 minutos a temperatura ambiente.

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, de manera perfecta y sin irregularidades.

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 diferentes presentaciones, como pequeñas bolitas.



### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Hígado de ave, grasa de oca 30%, **nata**, **huevo**, licor, fibra de achicoria, sal, 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 26474001213

**Código interno:** 011013

### 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 campana
Peso neto	130 g.
Peso bruto	175 g.
Medidas mm	Ø 65-75x55

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

**130 G.**

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.
Peso/caja	4700 g.
Cajas/ Palet	120

