

PIRÁMIDE DE BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON TURRÓN



A PESO

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

PIRÁMIDES DE BLOC CON TURRÓN

Es un bloc de pato con forma de pirámide rellena de turrón de jijona.

Preparación:

Es aconsejable sacarlo del frigorífico antes de su degustación y mantenerlo 10 minutos a temperatura ambiente, para que de este modo podamos apreciar todas sus cualidades.

No debe superar el tiempo aconsejado, ya que un bloc de foie-gras sacado antes de tiempo de su envase puede oxidarse y cambiar de color.

Debe cortarse en el último momento, con un cortador de foie-gras o con un cuchillo, pasado por agua caliente y secado, entre corte y corte y se sirve junto a pan tostado.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Bloc de Foie gras de pato (foie gras, **huevo**, azúcar y pimienta) turrón de jijona 8% (**almendra** tostada, miel, jarabe de glucosa y clara de **huevo**), sal, azúcar, pimienta, conservador nitrito 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: 84 26474000650

Código interno: 023004

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Plataforma plástica o bolsa cerrada al vacío retráctilada.

Estuche de cartón si lo precisa.

PRESENTACIÓN

A PESO

Formato	A peso unidad
Peso neto	60 g.
Peso bruto	65 g.
Medidas mm	-

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

A PESO

Ud./Venta	Pieza
Ud./Caja	10 ud.
Peso/caja	-
Cajas/ Palet	-

