


CONFIT DE PATO UN MUSLO

 ± 250 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

CONFIT DE PATO UN MUSLO

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.

Se confitan los muslos, alas, brancitos, magrets, solomillos, corazones y mollejas.

Preparación:

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

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Muslo de pato confitado, grasa de pato, sal, pimienta, ajo, 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: 6 meses

Código EAN: 84 26474000568

Código interno: 029001

PRESENTACIÓN

	PIEZA
Formato	Envasado al vacío
Peso neto	± 250 g.
Peso bruto	± 300 g.
Medidas mm	-

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	PIEZA
Ud./Venta	Muslo
Ud./Caja	6
Peso/caja	-
Cajas/ Palet	-

