

FOIE GRAS MI-CUIT ENTIER CON HIGOS



1 KG

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

FOIE GRAS MI-CUIT ENTIER CON HIGOS

Es un hígado con laminas de higos cocido dentro de una tarrina, tarro de vidrio, lata o bolsa al vacío. El foie gras mi-cuit pierde poca grasa, lo que hace que mantenga todo su sabor y toda su calidad

Preparación:

Se saca de la nevera 15' antes de servirlo, se extrae de su envase y se deja a temperatura ambiente. No debe superar el tiempo aconsejado, ya que un 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 liso, pasado por agua caliente y secado, entre corte y corte y se sirve junto a pan tostado.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Foie gras de pato (90 %), higos 8%, 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:

8426474001473

Código interno:

022035

PRESENTACIÓN

1 KG.

Formato	Pieza
Peso neto	Variable
Peso bruto	Variable
Medidas mm	-

