

## MOUSSE DE PATO SKIN



2x100G.

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

MOUSSE DE PATO

Es una emulsión (masa triturada), de hígados ave y carne de pato.

#### Preparación:

Es aconsejable sacarlo del frigorífico antes de su degustación y mantenerlos entre 10 y 15 minutos a temperatura ambiente, para que de este modo podamos apreciar todas sus cualidades.

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 otras presentaciones.

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Carne de pato hígado de ave, **huevo**, proteína de **leche**, harina de **trigo**, oporto (**sulfitos**), sal, azúcar, cebolla, pimienta, aromas naturales, ajo, nuez moscada, almidón modificado, espesante E415, 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 26474000186

**Código interno:** 021003

### ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

#### Plataforma retráctilada:

Bandeja rectangular metalizada color oro, retráctilada. Envase de cartón.

### PRESENTACIÓN

**2x100 G.**

Formato	Bandeja skin
Peso neto	200 g.
Peso bruto	220 g.
Medidas mm	-

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

**2x100 G.**

Ud./Venta	Estuche 200 g.
Ud./Caja	5 ud.
Peso/caja	1.200 g.
Cajas/ Palet	50

