

BLOC DE FOIE GRAS DE OCA



INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

BLOC DE FOIE GRAS DE OCA

Es el resultado de una emulsión suave y cremosa, cuyo ingrediente es el foie gras de oca cebados con maíz.

Preparación:

Antes del consumo; 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, para que de este modo podamos apreciar todas sus cualidades.

En lata, lo mejor es abrir las dos tapas y empujando una de ellas, extraer todo el contenido sobre un plato.

Una vez extraído el producto del envase, cortar en lonchas finas.

Para ello, utilizar un cuchillo bien afilado, previamente pasado por agua caliente.

El bloc de foie gras no se debería untar sobre pan, como un pate, sino presentarlo en pequeñas porciones.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Foie-gras de oca 88%, agua, **huevo**, sal, azúcar, pimienta 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:

130G: 84 26474070059

220G: 84 26474001367

Código interno:

130G: 013001

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Lata redonda, cilíndrica, metálica, barniz epoxifenólico oro, con etiqueta adhesiva.

PRESENTACIÓN

	130 G.	220 G.
Formato	Lata redonda	Lata rectangular
Peso neto	130 g.	220 g.
Peso bruto	165 g.	255 g.
Medidas mm	Ø55x68	Ø105x60x55

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	130 G.	220 G.
Ud./Venta	Caja cartón	-
Ud./Caja	24 ud.	-
Peso/caja	4.100 g.	-
Cajas/ Palet	180	-

