

## BLOC DE FOIE GRAS DE PATO



130 G.

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

BLOC DE FOIE GRAS

Es el resultado de una emulsión suave y cremosa, cuyo ingrediente es el foie gras de pato 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 pato 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:** 84 26474141209

**Código interno:** 013002

### ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

#### Envase unitario:

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

### PRESENTACIÓN

**130 G.**

Formato	Lata redonda
Peso neto	130 g.
Peso bruto	166 g.
Medidas mm	Ø55x68

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

**130 G.**

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.
Peso/caja	4.100 g.
Cajas/ Palet	180

