

PATÉ VASCO



INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

PATÉ DE FOIE-GRAS DE PATO

Los patés de foie-gras de pato, contienen como mínimo un 20% de foie gras. Es una masa triturada, pasteurizada o esterilizada que además de incluir hígados de pato u oca pueden incluir también su carne y los hígados de otras aves.

Preparación:

Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas antes de su consumo y antes de su degustación mantenerlas entre 10 minutos a temperatura ambiente, para que de este modo podamos apreciar todas sus cualidades.

Este formato de lata acampanada, abre fácil por ambos lados nos permite, abrir las dos tapas y empujar por el lado más estrecho, permitiendo extraer todo el contenido sobre un plato, de manera perfecta y sin irregularidades. 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:

Hígado de pato no cebado, foie gras de pato 30%, **nata**, **huevo**, grasa de pato, fibra de achicoria, sal, licor, azúcar, especias 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: 7 años

Código EAN:

130 G. 84 26474000520

200 G. 84 26474033009

Código interno:

130 G. 011005

200 G. 011001

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Lata redonda metálica, barniz epoxifenólico oro, con forma de campana abre fácil por ambos lados y con etiqueta adhesiva.

PRESENTACIÓN

	130 G.	200 G.
Formato	Lata redonda	Lata redonda
Peso neto	130 g.	200 g.
Peso bruto	172 g.	248 g.
Medidas mm	Ø 65-73x51	Ø 65-73x72

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	130 G.	200 G.
Ud./Venta	Caja cartón	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.	24 ud.
Peso/caja	4.300 g.	6.140 g.
Cajas/ Palet	144	108

