

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON TROZOS



1 KG.

125 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON TROZOS
Se trata de una preparación compuesta por foie gras reconstituido y un condimento y es el resultado de una emulsión suave y cremosa, cuyo ingrediente es el foie gras de pato cebados con maíz.

Es 100% de foie gras, en parte triturado, con un mínimo del 30 % en trozos de foie gras entier. Cuando se incluyen trozos de lóbulos de foie gras, se llama «Bloc de foie gras con trozos» y presenta en ese caso un bonito corte en el que los trozos son visibles.

Preparación:

Si lo conservamos en la nevera y envasado al vacío, es recomendable abrirlo unos 10 minutos antes.

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

El corte podemos presentarlo directamente en un plato para poder ir sirviendo cada comensal con un cuchillo no dentado, para no romperlo. El corte debería ser limpio.

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

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Foie gras de pato 88 %, (de los cuales el 30 % trozos) agua, huevo, sal, azúcar, pimienta y conservador nitrito 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:

125 G. 84 26474001244

1 KG 84 26474000254

Código interno:

125 G. 023010

1 KG 023002



PRESENTACIÓN

| | 125 G. | 1KG |
|------------|----------------|----------|
| Formato | Bandeja skin | Lata |
| Peso neto | 125 g. | 1.000 g. |
| Peso bruto | 125 g. | 1.010 g. |
| Medidas mm | 115 x 20 x 115 | 73 X 260 |

