

BLOC DE FOIE GRAS DE PATO



1 KG



100 G.



FICELLES



PLAISIR

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, cocido dentro de una tarrina, lata o bolsa al vacío. La cocción permite una caducidad de 3 meses a una temperatura de conservación de 0° a 4 °C.

Preparación:

Abrir correctamente el envase.

Servir frío, para que el bloc de foie gras tenga consistencia. 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 foie gras no se debe untar sobre pan, sino presentarlo en pequeñas porciones o finas lonchas.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Foie gras de pato 88 %, 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:

En lata 12 meses y envasado al vacío 3 meses.

Código EAN:

1KG 84 26474082014

SKIN 100 G. 84 26474000117

FICELLES 84 26474000896

PLAISIR 84 26474000735

Código interno:

1KG 023001

SKIN 100 G. 023003

FICELLES 023005

PLAISIR 023016

PRESENTACIÓN

	1KG	SKIN	FICELLE	PLAISIR
Formato	Lata	Bandeja skin	Ficelle	Plaisir
Peso neto	1.000 g.	100 g.	300 g.	125 g.
Peso bruto	1.144 g.	115 g.	300 g.	125 g.
Medidas mm	Ø 73 X 260	235 x 20 x 115	280-320 x 35 x 35	115 x 20 x 115

