

MOUSSE DE SALMÓN AHUMADO



130 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

MOUSSE DE SALMÓN AHUMADO

Es una pasta triturada, con una textura grumosa en la que los ingredientes principales el salmón ahumado y el aceite de oliva, en diferentes porcentajes.

Preparación:

Antes del consumo;

Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 30 minutos 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.

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. Una vez abierto, conservar en frigorífico.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Salmón ahumado, **leche (lactosa)**, carragenanos, ácido sórbico), **huevos**, fibra vegetal, sal, y especias

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 26474000797

Código interno: 050001

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.

Formato	Lata redonda
Peso neto	130 g.
Peso bruto	175 g.
Medidas mm	Ø 65-75x55

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

130 G.

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.
Peso/caja	4.700 g.
Cajas/ Palet	120

