

## PATÉ EN CROÛTE



PIEZA

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

PATÉ EN CROÛTE

El paté en croûte es un producto de charcutería y panadería compuesto de un relleno cocido en una pasta hojaldrada.

#### Preparación:

Es un entrante frío, cortar lonchas de un centímetro de espesor si es posible con cuchillo panadero.

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

MASA PATE EN CROÛTE: Harina de trigo (**gluten**), harina de maíz, mantequilla (**leche**), **huevo**, sal, azúcar, agua y vinagre (**sulfitos**).  
RELLENO: carne de cerdo, pollo, foie gras de pato, hígado de ave, chalota, perejil, **huevos**, champiñones, trufa (Tuber Melanosporum), **pistachos**, sal nitrificada (nitrito sódico), azúcar, pimienta y brandy.

#### Condiciones de conservación:

Conservar en frío entre 0-4°C. Una vez abierto el envase consumir en un máximo de 5 días

#### Condiciones de transporte:

Temperatura entre 0°-4°C.

**Vida útil:** 45 días

**Código EAN:** 84 26474002333

**Código interno:** 22040

### ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

#### Envase unitario:

Pieza rectangular envasada al vacío.

### PRESENTACIÓN

± 3000 G.

Formato	Pieza
Peso neto	± 3000 g.
Peso bruto	± 3000 g.
Medidas mm	-

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

± 3000 G.

Ud./Venta	Caja
Ud./Caja	2 ud.
Peso/caja	6000 kg.
Cajas/ Palet	-

