

ROULEAUX



± 400 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

ROULEAUX

Es una emulsión (masa triturada), de hígados de ave y carne de pato.

Preparación:

Es aconsejable sacarlo del frigorífico antes de su degustación y mantenerlos entre 10 y 15 minutos a temperatura ambiente, para que de este modo podamos apreciar todas sus cualidades.

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:

Pato (66%), hígado de pato, grasa de pato, nata fresca, huevo, fibra alimentaria, sal, azúcar, pimienta y conservador nitrito sódico.

Condiciones de conservación:

Temperatura entre 0°-4°C. Una vez abierto 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: 84 26474033108

Código interno: 021002

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Pieza cilíndrica envasada al vacío.

PRESENTACIÓN

± 400 G.

Formato	Pieza
Peso neto	± 400 g.
Peso bruto	± 450 g.
Medidas mm	-

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

± 400 G.

Ud./Venta	Pieza
Ud./Caja	2 ud.
Peso/caja	1 kg.
Cajas/ Palet	50

