

MOUSSE DE PATO SKIN



2x100G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

MOUSSE DE PATO

Es una emulsión (masa triturada), de hígados 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 no cebado 36%, grasa de pato 30%, **nata, huevo**, fibra vegetal, vino Oporto (**sulfitos**), sal, azúcar, especias y conservador: nitrato 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:

84 26474000186

Código interno:

021003

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Plataforma retráctilada:

Bandeja rectangular metalizada color oro, retráctilada. Envase de cartón.

PRESENTACIÓN

2x100 G.

Formato Bandeja skin

Peso neto 200 g.

Peso bruto 220 g.

Medidas mm -

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

2x100 G.

Ud./Venta Estuche 200 g.

Ud./Caja 5 ud.

Peso/caja 1200 g.

Cajas/ Palet 50

