

MOLLEJAS DE PATO



700 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

MOLLEJAS DE PATO

La mollejas es una parte musculada del estómago de las aves. Este órgano les permite, principalmente, triturar alimentos duros.

La técnica del "confit" es un método tradicional de conservación de la carne de de pato mediante su cocción en grasa. Las mollejas confitadas se preparan con mollejas de oca o de pato cebados para producir Foie Gras.

La alimentación con maíz confiere a la carne una jugosidad incomparable, y la cocción de esta carne en la grasa de pato, con alto contenido en grasas insaturadas, confiere a la molleja confitada un sabor genuino, y una conservación naturalmente muy larga.

Preparación:

Abrir la lata y sacar las mollejas. Las mollejas de canard tienen muchas posibilidades y se emplean generalmente cortadas en laminas para acompañar ensaladas, verduras, arroces, pizzas.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Mollejas de pato, grasa de pato, sal ,pimienta, ajo, conservador nitrito sódico y antioxidante ascorbato sódico

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 26474000230

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Lata redonda metálica, barniz epoxifenólico oro, con forma de pandereta y con etiqueta de papel adhesiva.

PRESENTACIÓN

700 G.

Formato	Lata redonda
Peso neto	700 g.
Peso bruto	970 g.
Medidas mm	Ø 155 X 60

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

700 G.

Ud./Venta	Caja
Ud./Caja	12 ud.
Peso/caja	11.750 g.
Cajas/ Palet	50

