

## RILLETES DE CANARD



### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

RILLETES DE CANARD

Consiste en una especie de paté blando y hebroso. Se hace con carne desmenuzada (generalmente de pato) cocida en su propia grasa y condimentada con sal, pimienta y especias. En ocasiones se pueda añadir foie-gras para dar un toque más delicado y untuoso al producto.

#### Preparación:

Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas 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 extraído el producto del envase, cortar en lonchas finas.

Para ello, utilizar un cuchillo bien afilado, previamente pasado por agua caliente. Los rillettes se pueden untar sobre pan.



### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Carne de pato confitada 63%, papada de cerdo, foie gras de pato 10%, sal, especias y conservador: nitrito 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 26474040106

**Código interno:** 011006

### 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	4700 g.
Cajas/ Palet	120

