

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: nitrato 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 |

