

## FOIE GRAS CONGELADO



PIEZA



ESCALOPÍN

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

FOIE GRAS

Extra: Hígados de color uniforme, sin manchas ni hematomas, de textura firme pero flexible al tacto, con un peso de 450g a 600 g.

Primera: mismos criterios que el extra pero con pequeños defectos de presentación, de color menos uniforme, o presencia de algún hematoma o mancha.

Segunda: hígados pequeños y de poca consistencia, o por el contrario demasiado grandes, o con presencia de manchas o hematomas.

#### Preparación:

Para cocinar el foie-gras crudo, se debe filetear en trozos de unos 1,5 cm. de espesor, y usar una sartén caliente a fuego vivo durante 1 minuto de cada lado.

Extra: Perfecto para hacer escalopín a la plancha, con sal y pimienta. Tasa de fundido mínima.

Primera: Debe cocinarse a menos temperatura, escalopes o terrinas. Habitualmente se sirve fresco.

Tasa de fundido mediana

Segunda: Patés de hígado, blocs de foie-gras o parfais. Tasa de fundido más alta.

Escalopín de foie-gras crudo: se debe usar una sartén caliente a fuego vivo durante 2 minutos de cada lado.

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Hígado de pato graso

#### Condiciones de conservación:

Temperatura entre -18°C. Una vez abierto el envase conservar entre 0°-3°C y consumir en máximo 5 días.

#### Condiciones de transporte:

Temperatura -18°C.

**Vida útil:** Congelado, 18 meses.

#### Código EAN:

**PIEZA** 84 26474001138

**ESCALOPÍN 40-50 G.** 84 26474000933

#### Código interno:

**PIEZA** 042001

**ESCALOPÍN 40-50 G.** 032006

### PRESENTACIÓN

	PIEZA	ESCALOPÍN 40-50 G.
Formato	Pieza	Kilo
Peso neto	500-600 g.	±1KG.
Peso bruto	500-600 g.	±1KG.
Medidas	-	-

