

FOIE GRAS FRESCO



PIEZA



150 G.

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

Condiciones de transporte:

Temperatura entre 0°-3°C.

Vida útil: 30 días.

Código EAN:

PIEZA 84 26474000278

150 G. 84 26474000933

Código interno:

PIEZA 032001

150 G. 032005

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Plataforma metalizada de color dorado, envasado en skin y caja de cartón si procede.



PRESENTACIÓN

	PIEZA	150 G.
Formato	Pieza	Escalopín
Peso neto	500-600 g.	150 g.
Peso bruto	500-600 g.	200 g.
Medidas mm	-	-

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	PIEZA	150 G.
Ud./Venta	Pieza	Escalopín
Ud./Caja	6 ud.	5 ud.
Peso/caja	2.750 g.	850 g.
Cajas/ Palet	-	-

