

MAGRET FRESCO



± 250 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

MAGRET FRESCO

El magret la pechuga de un ganso o un pato cebado. Es importante que el ave esté cebada, ya que es lo que distingue el magret de la pechuga convencional

En el caso del magret fresco, el magret se recorta de la pechuga del ave dejando por debajo una fina capa de carne (conocida como solomillo) pegada a la quilla del ave. La aguja es más magra aún y se deshace fácilmente. La pieza de magret se hace entera a la plancha o en una sartén, en la misma grasa que suelta la piel de la carne, y se corta en filetes antes de servir. Se consume poco hecho, pero nunca bleu (casi crudo), y se deja reposar unos minutos antes de servir.

Preparación:

Para cocinarlo entero realice unos cortes superficiales en la piel del magret en forma de rombos y colóquelo en una plancha o en una sartén a fuego vivo durante 6 o 7 minutos hasta que este bien dorado, después darle la vuelta y mantener durante 1 o 2 minutos.

Sacarlo del fuego y filetearlo para salpimentar y servir

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Magret de pato

Condiciones de conservación:

Temperatura entre 0°-4°C. Una vez abierto el envase conservar entre 0°-4°C y consumir en máximo 5 días.

Condiciones de transporte:

Temperatura entre 0°-4°C.

Vida útil: 30 días

Código EAN: 84 26474000568

Código interno: 029001

PRESENTACIÓN

PIEZA

Formato	Muslo
Peso neto	± 250 g.
Peso bruto	± 250 g.
Medidas mm	-

