

CONFIT DE PATO



INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

CONFIT DE PATO

La técnica del "confit" es un método tradicional de conservación de la carne de oca o de pato mediante su cocción en grasa. El confit se prepara con carnes de oca o de pato cebados para producir Foie Gras.

La alimentación con maíz confiere a la carne una jugosidad incomparable, y la cocción de esta carne en la grasa de pato, con alto contenido en grasas insaturadas, confiere al confit un sabor genuino, y una conservación naturalmente muy larga.

Preparación:

Abrir correctamente la lata y extraer los muslos íntegros y sin roturas.

Una receta clásica es hornear el muslo hasta que esté dorado y crujiente, y usar la grasa para freír algunas patatas como guarnición.

Las patatas asadas en grasa de pato para acompañar el confit se llaman pommes de terre à la sarladaise.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Muslo de pato, grasa de pato, sal, pimienta, ajo y conservador nitrito sódico.

Condiciones de conservación:

Temperatura ambiente. Una vez abierta la lata conservar entre 0 - 4 C y consumir en un máximo de 5 días

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 6 años

Código EAN:

Lata 2 muslos 84 26474002234

Lata 10/12 muslos 84 26474000216

PRESENTACIÓN

	700 G.	3.800 G.
Formato	Lata redonda	Lata redonda
Peso neto	700 g.	3.800 g.
Peso bruto	856 g.	4.169 g.
Medidas mm	Ø 153 X 59	Ø 153 X 247

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	2 muslos 700 G	10/12 muslos 3.800 G.
Ud./Venta	Caja	Caja
Ud./Caja	12 u.	6 ud.
Peso/Caja	10.570 g.	25.460 g.
Cajas/ Palet	55	25

