

## CREMA DE FOIE DE OCA



### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

CREMA DE OCA

Esta crema, se elabora con un 75 % de foie-gras de oca, e incluye también carne de oca y condimentos.

#### Preparación:

Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas antes de su consumo.

En lata, lo mejor es abrir las dos tapas y empujando una de ellas, 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.

Las pastas trituradas a base de foie gras se pueden untar sobre pan, o realizar otras presentaciones.

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Hígado de oca 75 %, carne de oca, **huevo, leche**, sal, azúcar, pimienta y conservador nitrito sódico.

#### Condiciones de conservación:

Temperatura ambiente. Una vez abierta la lata mantener en frío hasta 5 días.

#### Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

**Vida útil:** 7 años

**Código EAN:** 84 26474000148

**Código interno:** 012005

### ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

#### Envase unitario:

Lata redonda, cilíndrica, metálica, barniz epoxifenólico oro, con etiqueta adhesiva.

### PRESENTACIÓN

**130 G.**

Formato	Lata redonda
Peso neto	130 g.
Peso bruto	166 g.
Medidas mm	Ø55x68

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

**130 G.**

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.
Peso/caja	4.100 g.
Cajas/ Palet	180

