

PATÉ DE FOIE GRAS BUEN CAMINO



130 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

PATÉ DE FOIE GRAS BUEN CAMINO

Se llama paté (del francés pâté) a una pasta untable elaborada habitualmente a partir de carne picada, hígado y carne, en este caso carne de cerdo ibérico e hígado de pato.

Preparación:

Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas antes de su degustación. Este formato de lata acampanada, abre fácil por ambos lados nos permite, abrir las dos tapas y empujar por el lado más estrecho, permitiendo extraer todo el contenido sobre un plato. Las pastas picadas a base hígado se pueden untar sobre pan.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Papada de cerdo 50 %, foie gras de pato 22%, hígado de pato 15 %, **huevo**, sal , especias y conservador: nitrito sódico.

Condiciones de conservación:

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

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 7 años

Código EAN: 84 26474000315

Código interno: 011012

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Lata redonda metálica, barniz epoxifenólico oro, con forma de campana abre fácil por ambos lados y con etiqueta adhesiva.

PRESENTACIÓN

130 G.

Formato	Lata redonda
Peso neto	130 g.
Peso bruto	172 g.
Medidas mm	Ø 65-73x51

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

130 G.

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.
Peso/caja	4.300 g.
Cajas/ Palet	144

