

PATÉ DE CAMPAGNE



INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

PATÉ DE CAMPAGNE

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

Preparación:

Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas antes de su consumo y antes de su degustación mantenerlas entre 5 y 10 minutos a temperatura ambiente, para que de este modo podamos apreciar todas sus cualidades.

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.

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 picadas a base hígado se pueden untar sobre pan.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Carne de cerdo 60%, hígado de cerdo 30%, **huevo**, coñac, especias, gelatina 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 26474035003

Código interno: 011003

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	1752g.
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

