

FONDANT DE CANARD



125 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

FONDANT DE CANARD

Este paté está elaborado con carne y grasa de patos no cebados, junto a hígados de aves y especias variadas, obteniendo una masa de textura fina, fundente y sabrosa, ideal para untar en tostadas como aperitivo.

Preparación:

Antes de consumir, mantener en frigorífico como mínimo 2 horas y dejar aclimatar a temperatura ambiente en los 10 minutos previos. Así se podrán apreciar todas sus cualidades.

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:

Pato (66%) Hígado de pato no cebado 36%, grasa de pato 30%, **nata**, **huevo**, fibra vegetal, vino Oporto (**sulfitos**), sal, azúcar, especias y conservador: nitrito sódico.

Condiciones de conservación:

Temperatura ambiente y una vez abierto conservar en el frigorífico para consumir en los próximos 5 días.

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 7 años

Código EAN: 8426474001794

Código interno: 011014

PRESENTACIÓN

125 G.

Formato	Tarro de cristal
Peso neto	125 g.
Peso bruto	438 g.
Medidas mm	83x71x72

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

125 G.

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	12 ud.
Peso/caja	5,48 kg
Cajas/ Palet	80

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Tarro de cristal, de alto gramaje, resistente a golpes y sellado con una junta de látex natural.

