

## PATÉ VASCO ETIQUETA NEGRA



### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

PATÉ DE FOIE-GRAS DE PATO

Los patés de foie-gras de pato, contienen como mínimo un 30% de foie gras. Nuestro pate vasco etiqueta negra contiene un 75% de hígado de pato.

Es una masa triturada, que además de incluir hígados de pato u oca pueden incluir también su carne y los hígados de otras aves.

#### Preparación:

Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas antes de su consumo y antes de su degustación 10 minutos a temperatura ambiente.

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, de manera perfecta y sin irregularidades. 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:

Foie gras de pato 75%, **huevo**, agua, sal, azúcar, pimienta 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:

**130 G.** 84 26474000513

**200 G.** 84 26474033207

#### Código interno:

**130 G.** 011009

**200 G.** 011002

### 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.	200 G.
Formato	Lata redonda	Lata redonda
Peso neto	130 g.	200 g.
Peso bruto	172 g.	250 g.
Medidas mm	Ø 65-73x51	Ø 65-73x72

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	130 G.	200 G.
Ud./Venta	Caja cartón	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.	24 ud.
Peso/caja	4300 g.	6140 g.
Cajas/ Palet	144	108

