

## FOIE GRAS DE PATO ENTIER MICUIT



ENTIER



BARQUETA



100 G.



SACHETTE

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

FOIE GRAS MI-CUIT

Foie Gras de pato, o Foie gras entier, Se utiliza este término cuando se compone en su totalidad de foie-gras: un lóbulo, varios lóbulos o una porción de lóbulo salpimentado y sometidos a pasteurización dentro de un molde o una tarrina para obtener una semiconserva.

#### Preparación:

Servir frío, para que el foie gras tenga consistencia. Una vez extraído el producto del envase, cortar en lonchas finas. Para ello, utilizar un cuchillo bien afilado, previamente pasado por agua caliente.

El foie gras entier micuit no se debe untar sobre pan, como un paté, sino presentarlo en pequeñas porciones o finas lonchas.

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Foie gras de pato 98%, sal, azúcar, pimienta y conservador nitrito sódico.

#### Condiciones de conservación:

Temperatura entre 0°-4°C. Una vez abierto el envase conservar entre 0°-4°C y consumir en máximo 5 días.

#### Condiciones de transporte:

Temperatura entre 0°-4°C.

**Vida útil:** 3 meses

#### Código EAN:

**ENTIER** 84 26474000056

**BARQUETA** 84 26474000018

**SKIN 100 G.** 84 26474000193

**SACHETTE** 84 26474001442

#### Código interno:

**ENTIER** 022002

**BARQUETA** 022003

**SKIN 100 G.** 022010

**SACHETTE** 022016

### PRESENTACIÓN

	ENTIER	BARQUETA	SKIN 100 G.	SACHETTE
Formato	Pieza	Barqueta	Bandeja skin	Sachette
Peso neto	±1.000 g.	250 g.	100 g.	300 g.
Peso bruto	±1.000 g.	260 g.	115 g.	300 g.
Medidas mm	26 x 7 x 7,5	106 x 46 x 79	235 x 20 x 115	120 x 50 x 70

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	ENTIER	BARQUETA	SKIN 100 G.	SACHETTE
Ud./Venta	Pieza	Barqueta	Estuche	Pieza
Ud./Caja	10 ud.	6 ud.	5 ud.	4 ud.
Peso/caja	±10,80 KG	2,10 KG	0,79 KG	1,34 KG
Cajas/ Palet	40	200	400	200

