

FOIE GRAS DE PATO MICUIT CON MEMBRILLO



±1 KG.



BARQUETA



100 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

FOIE GRAS MI-CUIT CON MEMBRILLO

Es un lóbulo, de foie-gras salpimentado con laminas de membrillo en su interior y sometidos a pasteurización dentro de un molde o una tarrina para obtener una semiconserva.

Preparación:

Se saca de la nevera 15' antes de servirlo, se extrae de su envase y se deja a temperatura ambiente. No debe superar el tiempo aconsejado, ya que un foie-gras sacado antes de tiempo de su envase puede oxidarse y cambiar de color.

Debe cortarse en el último momento, con un cortador de foie-gras o con un cuchillo liso, pasado por agua caliente y secado, entre corte y corte y se sirve junto a pan tostado.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Foie gras de pato (90 %), membrillo 8%, sal, azúcar, pimienta, conservador nitrato sódico y antioxidante ascorbato 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:

±1 KG. 84 26474000698

BARQUETA 84 26474000490

SKIN 100 G. 84 26474074002

Código interno:

±1 KG. 022013

BARQUETA 022006

SKIN 100 G. 022009

PRESENTACIÓN

	BARQUETA	±1 KG.	SKIN 100 G.
Formato	Barqueta	Pieza	Bandeja skin
Peso neto	250 g.	±1 KG.	100 g.
Peso bruto	300 g.	±1 KG.	115 g.
Medidas mm	106 x 46 x 79	26 x 7 x 7,5	235 x 20 x 115

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

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

