

RILLETES DE CANARD 25% FOIE GRAS



INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

RILLETES DE CANARD

Consiste en una especie de paté blando y hebroso. Se hace con carne desmenuzada (generalmente de pato) cocida en su propia grasa y condimentada con sal, pimienta y especias. En ocasiones se pueda añadir foie-gras para dar un toque más delicado y untuoso al producto.

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. Los rillettes se pueden untar sobre pan.



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Carne de pato, foie gras de pato 25%, carne de cerdo ibérico, sal, especias y conservador: nitrito sodico.

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: 6 años

Código EAN: 84 26474040106

Código interno: 011006

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	175 g.
Medidas mm	Ø 65-75x55

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

130 G.

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.
Peso/caja	4700 g.
Cajas/ Palet	120

