

ALUBIA BLANCAS CON CONFIT Y FOIE GRAS DE PATO



700 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

ALUBIAS BLANCAS CON CONFIT
Y FOIE GRAS DE PATO

Elaboradas de manera tradicional primero a remojo en agua fría y cocinadas a fuego lento manteniendo un hervor suave durante dos horas y media aproximadamente.

Las alubias de un intenso color blanco, acompañado de confit y foie gras de pato crean una salsa blanquecina y untuosa de excelente sabor y aroma a foie gras.

Preparación:

Abrir la lata y calentar su contenido en una cacerola a fuego lento durante unos minutos.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Alubias blancas 25%, confit de pato 12%, foie gras de pato 8%, agua, sal y especias.

Condiciones de conservación:

Temperatura ambiente. Una vez abierta la lata conservar entre 0-4°C y consumir en un máximo de 5 días

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 7 años

Código EAN: 8426474023000

Código INTERNO: 150013

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Lata redonda, cilíndrica, metálica, barniz epoxifenólico oro, con etiqueta adhesiva.

PRESENTACIÓN

700 G.

Formato	Lata redonda
Peso neto	700 g.
Peso bruto	860 g
Medidas mm	Ø 99 X 118

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

700 G.

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	12 ud.
Peso/caja	10,62 Kg
Cajas/ Palet	55

