

ESTOFADO DE JABALÍ



700 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

ESTOFADO DE JABALI

Guiso tradicional elaborado con carne seleccionada de jabalí, macerada en vino tinto y verduras .

Preparación:

Abrir la lata y colentar su contenido en una cazuela a fuego lento durante unos minutos.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Carne de jabalí 50%, vino tinto (**sulfitos**), zanahoria, cebolla , mantequilla (**nata**), hongos, chocolate, tomate, harina (**gluten**), maizena, sal, azúcar, aceite de oliva 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: 8426474002340

Código INTERNO: 15010

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

