

## DESCRIPCIÓN :

**Canelones de Pato Confitado y Foie**

## CODIGO :

**P412.0605**

## FAMILIA :

**Canelones (V Gama)**

## EMBALAJE :

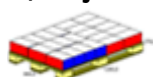
**Bolsa PEHD neutra**

## FORMATO :

**Bolsa de 30 unidades/Caja – 130 gr unidad aprox.**

## PALETIZACIÓN :

**16 cajas/fila**



## INGREDIENTES

Pasta artesana de huevo, pato confitado, pollo, leche, cebolla, harina, caldo de pollo, mantequilla, garnacha, salsa foie (foie, roux oscuro, nata, texturizante, sal), oporto, cebolla, zanahoria, vino negro, puerro, apio, ajos, sal, salsa de soja, laurel.

## ALERGÉNICOS

Gluten, lactosa, huevo, apio.

## VIDA ÚTIL

18 meses.

## CONSERVACIÓN - DISTRIBUCIÓN

Temperatura de referencia -18°C \*.

(No volver a congelar el producto una vez descongelado.)

## PREPARACIÓN RECOMENDADA

Para obtener un resultado óptimo, recomendamos descongelar el producto y antes de su regeneración, salsear. Para calentar:

1. En microondas durante 3 minutos a media potencia
2. En horno, 17 minutos a 180°C

PARÁMETRO	VALOR PARAMETRICO
Aerobios mesófilos revivificables	1,0 x 10e5 Nivel Guía
Enterobacterias	1,0 x 10e2 Nivel Guía
Escherichia coli	0 Nivel Guía
Salmonella spp	Ausencia
Staphylococcus aureus	1,0 x 10e2 Nivel Guía
Listeria monocytogenes	Ausencia

Gastrònoms ha implantado la UNE-EN ISO 22000 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos.

\*Nuestras elaboraciones se someten al proceso de congelación rápida, denominado también como ultra congelación, este proceso permite rebasar tan rápidamente como sea necesario la zona de máxima cristalización de manera que la temperatura del producto (tras la estabilización térmica) se mantiene sin interrupción en temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

