

**FICHA TÉCNICA CAN MANENT**

CÓDIGO	PRODUCTO
1100	<b>MICUIT TERRINA</b> 100% hígado de pato desvenado y cocido a baja temperatura para alterar lo menos posible el sabor del producto



INGREDIENTES	ENVASADO	CADUCIDAD	PESO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Foie Supreme pato mulard</li> <li>- Licor</li> <li>- Sal Nitrificante</li> <li>- Azúcar</li> <li>- Pimienta</li> <li>- Sal</li> </ul>	Terrina de 1,150 grs. Aproximadamente, envuelta en papel de aluminio y bolsa de plástico al vacío. También se sirve al corte individual en porciones a partir de 50 grs. en bolsa de plástico al vacío.	21 días	CONSERVACIÓN
			En cámara a 4°C

<b>OBTENCIÓN</b>	Foie gras de pato Supreme desvenado y marinado 24 horas. Cocido a temperatura moderada separando la grasa de la cocción (esencia de Foie) y se monta la terrina. Se deja reposar en nevera 24 horas y se desmolda para el envasado.
------------------	---

<b>COLOR</b>	Ocre
--------------	------

<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Proteínas	7,70%
	Lípidos	59,60%
	Hidratos	1,30%
	Calorías	439 kcal / 100 grs

Análisis sanitario periódico realizado por Laboratorio externo

**ALERGENOS** Nitritos