



proARTal
PRODUCTOS ARTESANOS DEL ALJARAFE

Tapas Artesanas

ENTRECOT DE PATO COCINADO
(Magret)

Ingredientes

MAGRET: Pechuga de pato, agua, habas de soja, levadura, azúcar, sal, especias.

SALSA: Agua, azúcar, habas de soja, trigo, sal, ciruela, sésamo, vino, arroz rojo y harina de maíz.

MANZANA MILESPECIADA: Manzana Granni Smith, azúcar, agua y especias.

Conservación Mantener a -18°C

Caducidad 12 meses después de la fecha de fabricación.

Instrucciones de preparación

Consejos de atemperado: caliente 1/2 litro de agua en un cazo amplio hasta que al tocar el agua empiece a quemar (50°C), apartar del fuego, meter las bolsas dentro y dejar reposar tapado durante 5 minutos. De esta manera el Magret quedará rosado y jugoso. Para terminar el producto pasar por la sartén sin aportar nada de aceite por la parte de la piel hasta dorarla seguidamente. Filetear y servir en plato caliente.

También puede calentarlo en microondas pero el resultado será notablemente diferente.

Envasado

Presentación	Peso escurrido	Contenido caja	Medidas caja	Cajas/Palet	Altura palet
piezas de 0,5 Kg aprox.	3,5 - 4,0 Kg.	8 / 12 piezas	23 x 36,5 x 6,5		

PRODUCTO DIRIGIDO A HOSTELERÍA.
TRANSPORTE DE PLATAFORMA FRIGORÍFICA.
PRECIOS EN DESTINO EXCEPTO BALEARES Y CANARIAS
(EN PUERTO DE LA PENÍNSULA).
PLAZO DE ENTREGA DE 72 A 96 HORAS
(EN CIRCUNSTANCIAS NORMALES)

Nota