



selección de *Patés*

Nuestro liderazgo en la elaboración de **Patés frescos**, gracias a los altos valores de calidad, elaboración artesana y especialización, nos ha permitido crear una nueva selección de **Mousses** con iguales características.

Tarrina 1.5 kg.

## Mousse de Hígado de Pato





selección de Patés

la Sencillez de las  
cosas Bien  
Hechas



# Mousse de Higado de Pato con Trufa

REF. 261 EAN 84 12264 002614

#### ELABORADO Y ENVASADO POR:

**INVERSORA CÁRNICA  
DEL SUROESTE S.L.**  
Ctra. de Villanueva de Perales Km. 1,5  
Villamantilla  
28609 MADRID

#### PRODUCTO SIN GLUTEN\*

\* Este producto contiene menos de 20 mg/kg de gluten por lo que puede considerarse exento de gluten según el Reglamento (CE) Nº 41/2009 de la Comisión de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

#### CARACTERÍSTICAS

##### ENVASADO

Tarrinas de polipropileno selladas al vacío con film de uso alimentario

##### EMBALAJE

Caja individual de cartón

**UDS. X CAJA 1**

**PSE (ud) 1500 gr**

**PESO BRUTO (ud) 1630 g**

**VIDA ÚTIL 105 días**  
**(una vez abierto consumir antes de 10 días)**

Temperatura de almacenamiento y distribución 1-6°C

**R.G.S.A. ES-10.3127/M-CE**



selección de *Mousses*

Nuestro liderazgo en la elaboración de **Patés frescos**, gracias a los altos valores de calidad, elaboración artesana y especialización, nos ha permitido crear una nueva selección de **Mousses** con iguales características.

Tarrinas 1.4 kg.

# Mousses





selección de *Mousses*

## CARACTERÍSTICAS

### ENVASADO

Tarrinas de polipropileno transparente selladas al vacío con film de uso alimentario

### EMBALAJE

Caja individual de cartón y bandeja de plástico para su presentación

<b>UDS. X CAJA</b>	<b>1</b>
<b>PSE (ud)</b>	<b>1400 gr</b>
<b>PESO BRUTO (ud)</b>	<b>1520 gr</b>
<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>105 días</b>
<b>(una vez abierto consumir antes de 10 días)</b>	
Temperatura de almacenamiento y distribución 1- 6 °C	

**R.G.S.A.** ES-10.3127/M-CE

## Mousse de Hígado de Aze a la Pimienta

REF. 285 EAN 84 12264 002850



## Mousse de Hígado de Aze a las Finas Hierbas

REF. 284 EAN 84 12264 002843



## Mousse de Cabracho

REF. 283 EAN 84 12264 002836

### ELABORADO Y ENVASADO POR:

**INVERSORA CÁRNICA DEL SUROESTE S.L.**  
Ctra. de Villanueva de Perales Km. 1,5  
Villamantilla  
28609 MADRID

### PRODUCTO SIN GLUTEN\*

\* Este producto contiene menos de 20 mg/kg de gluten por lo que puede considerarse exento de gluten según el Reglamento (CE) N° 41/2009 de la Comisión de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.



selección de *Patés*

Nuestro liderazgo en la elaboración de **Patés frescos**, gracias a los altos valores de calidad, elaboración artesana y especialización, nos ha permitido crear una nueva selección de **Mousses** con iguales características.

Tarrina 1.5 kg.

## Suprema de Pate de Cerdo Ibérico





selección de *Patés*

la Sencillez de las  
cosas Bien  
Hechas



# Suprema de Pate de Cerdo Ibérico

REF. 248 EAN 84 12264 002485

#### ELABORADO Y ENVASADO POR:

**INVERSORA CÁRNICA  
DEL SUROESTE S.L.**  
Ctra. de Villanueva de Perales Km. 1,5  
Villamantilla  
28609 MADRID

#### PRODUCTO SIN GLUTEN\*

\* Este producto contiene menos de 20 mg/kg de gluten por lo que puede considerarse exento de gluten según el Reglamento (CE) Nº 41/2009 de la Comisión de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

#### CARACTERÍSTICAS

##### ENVASADO

Tarrinas de polipropileno  
selladas al vacío  
con film de uso alimentario

##### EMBALAJE

Caja individual de cartón

UDS. X CAJA **1**

PSE (ud) **1500 gr**

PESO BRUTO (ud) **1630 g**

VIDA ÚTIL **105 días**  
(una vez abierto consumir  
antes de 10 días)

Temperatura de  
almacenamiento  
y distribución 1-6°C

R.G.S.A. ES-10.3127/M-CE



selección de *Patés*

Nuestro liderazgo en la elaboración de **Patés frescos**, gracias a los altos valores de calidad, elaboración artesana y especialización, nos ha permitido crear una nueva selección de **Mousses** con iguales características.

Piezas 1.8 kg.

## Suprema de Pate de Campanã





selección de *Patés*

la Sencillez de las  
cosas Bien  
Hechas



## Suprema de Pate de Campaña

REF. 214 EAN 84 12264 002140

### ELABORADO Y ENVASADO POR:

**INVERSORA CÁRNICA  
DEL SUROESTE S.L.**  
Ctra. de Villanueva de Perales Km. 1,5  
Villamantilla  
28609 MADRID

### PRODUCTO SIN GLUTEN\*

\* Este producto contiene menos de 20 mg/kg de gluten por lo que puede considerarse exento de gluten según el Reglamento (CE) N° 41/2009 de la Comisión de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

### CARACTERÍSTICAS

#### ENVASADO

Envasado al vacío en polietileno para uso alimentario

#### EMBALAJE

Caja individual de cartón

UDS. X CAJA 1

PSE (ud) aprox. 1800 gr

VIDA ÚTIL 105 días  
(una vez abierto consumir  
antes de 10 días)

Temperatura de  
almacenamiento  
y distribución 1-6°C

R.G.S.A. ES-10.3127/M-CE