



Ficha Técnica LOMO DE BELLOTA IBÉRICO
ES 10.13159/SA CE

DEFINICIÓN:

Producto elaborado con el músculo ileoespinal del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, salado, adobado y embutido en tripas naturales o artificiales permeables y que ha sufrido un proceso de curación natural apropiado, que le asegura un olor y sabor característicos. Curación mínima 70 días.

INGREDIENTES:

Lomo de cerdo de bellota Ibérico, sal, ajo, orégano, pimentón, azúcar, antioxidante (E-301), corrector de la acidez (E-331iii), conservadores (E-252 y E-250). ENVOLTURA ARTIFICIAL: RETIRAR LA ENVOLTURA ANTES DE SU CONSUMO.

NO CONTIENE GLUTEN, NO CONTIENE LACTOSA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores Medios por 100g de Producto

Valor Energético	1382 KJ/100g 331 Kcal/100g
Grasas	18,5 g/100g
De las cuáles ácidos grasos saturados:	7,07 g/100g
Hidratos de Carbono	<0,5 g/100g
De los cuáles azúcares:	<0,5%
Proteínas	41,0 g/100g
Sal	3,14 g/100g

PRESENTACION, ENVASE Y EMBALAJE:

LOMO FIBRAN: Tripa artificial de calibre 65-70, peso aprox. 1,200-1,500g, longitud aprox. 60-70 cm,

Presentación: envasado al vacío y empaquetado en cajas de cartón.

Descripción del envase usado Poliamida y Polietileno. Aptos para uso alimentario

Presentación	Temperatura de mantenimiento	Temperatura de distribución	Temperatura de venta
--------------	------------------------------	-----------------------------	----------------------

Pieza entera	De +5 a +8 °C	De +5 a +8 °C	De +5 a +8 °C
1/2 piezas	De +5 a +8 °C	De +5 a +8 °C	De +5 a +8 °C

Forma de preparación del producto para su consumo:

El producto se consume eliminando el plástico que lo recubre y la tripa recomendando sacar el producto de la bolsa y refrigeración 1 hora antes de su consumo.

Uso previsto del producto terminado:

Producto listo para consumir sin tratamiento posterior.

TRANSPORTE:

Enviado por transporte refrigerado urgente.

