



Ficha Técnica PALETA DE BELLOTA IBÉRICA ENTERA
ES 10.13159/SA CE

DEFINICIÓN:

Extremidades anteriores del cerdo sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado y maduración que les otorga unas características especiales y unas propiedades nutritivas que los hace aptos para el consumo humano. Tiempo mínimo de curación 24 meses.

INGREDIENTES:

Paleta de cerdo de bellota ibérico, Sal, azúcar, conservador (E-252), antioxidante (E-301) y corrector de la acidez (E-331iii)

NO CONTIENE GLUTEN, NO CONTIENE LACTOSA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores Medios por 100g de Producto

Valor Energético	1169 KJ/100g 280 Kcal/100g
Grasas	16,80 g/100g
De las cuáles ácidos grasos saturados:	6,02 g/100g
Hidratos de Carbono	<0,5 g/100g
De los cuáles azúcares:	<0,5%
Proteínas	32,2 g/100g
Sal	7,75 g/100g

PRESENTACION, ENVASE Y EMBALAJE:

PALETA ENTERA: con pata, peso aprox. 4 - 6 Kg. La paleta se puede presentar enfundada, cubierta en papel sulfurado e introducido en una funda de algodón

Presentación: empaquetado en cajas de cartón.

Descripción del envase usado: Apto para uso alimentario

Presentación	Temperatura de mantenimiento	Temperatura de distribución	Temperatura de venta
Pieza entera	ambiente	ambiente	ambiente

Forma de preparación del producto para su consumo:

El producto se consume eliminando la funda y el papel que lo recubre. Retirar la capa externa del producto (corteza). Se recomienda conservar el producto el lugar fresco y seco. Consumir a Temperatura ambiente.

Uso previsto del producto terminado:

Producto listo para consumir sin tratamiento posterior.

TRANSPORTE:

Enviado por transporte refrigerado urgente.

