



Ficha Técnica VELA IBÉRICA (EXTRA) CHORIZO
ES 10.13159/SA CE



DEFINICIÓN:

Mezcla de carne picada o troceada de cerdo ibérico, tocino o grasa de cerdo ibérico, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración - desecación, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos. Elaborada con los mismos procedimientos artesanos de nuestro chorizo ibérico, las velas se diferencian por estar embutidas en tripa de calibre mas fino. Una especialidad que se presenta envasada al vacío individualmente en elegantes estuches de cartón.

INGREDIENTES:

Carne de cerdo Ibérico, sal, pimentón, ajo, orégano, **proteína de leche**, dextrosa, **lactosa** y **leche desnatada en polvo**
Envoltura **NO** comestible: Retirar la envoltura antes de su consumo. ENVOLTURA ARTIFICIAL: RETIRAR LA ENVOLTURA ANTES DE SU CONSUMO.

NO CONTIENE GLUTEN

Contiene ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias: proteína de leche, lactosa y leche en polvo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores Medios por 100g de Producto

Valor Energético	2118 KJ/100g 511 Kcal/100g
Grasas	44,0 g/100g
De las cuáles ácidos grasos saturados:	17,23 g/100g
Hidratos de Carbono	1,40 g/100g
De los cuáles azúcares:	<0,5%
Proteínas	27,4 g/100g
Sal	3,67 g/100g

PRESENTACION, ENVASE Y EMBALAJE:

*VELA IBERICA CHORIZO: Tripa Fibran de calibre 41, peso aprox. 350 g, longitud aprox. 40 cm. Presentada en estuche de cartoncillo individual en embalajes de 24 Und.

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

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.

