



Ficha Técnica LOMITO IBÉRICO BELLOTA (EXTRA)
ES 10.13159/SA CE



DEFINICIÓN:

Producto elaborado con cabecero del lomo del cerdo, prácticamente libre de grasa externa, adobado y embutido en tripas artificial permeable y que ha sufrido un proceso de curación natural apropiado, que le asegura un olor y sabor característicos.

INGREDIENTES:

Cabecero de lomo de cerdo de bérico, 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	1781 KJ/100g 429 Kcal/100g
Grasas	34,4 g/100g
De las cuáles ácidos grasos saturados:	16,90 g/100g
Hidratos de Carbono	0,9 g/100g
De los cuáles azúcares:	0,8%
Proteínas	29,0 g/100g
Sal	3,92 g/100g

PRESENTACION, ENVASE Y EMBALAJE:

LOMITO: Tripa artificial de calibre 65-70, peso aprox. 400-500g, longitud aprox. 25-30 cm. Presentado en estuche de cartoncillo individual en embalajes de 18 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.

