



Ficha Técnica VELA IBÉRICA (EXTRA) SALCHICHÓN)
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 salchichón 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, pimienta, nuez moscada, ajo, dextrina, dextrosa, antioxidantes (E-331), conservador (E--252) 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	2255 KJ/100g 545 Kcal/100g
Grasas	49,5 g/100g
De las cuáles ácidos grasos saturados:	20,68 g/100g
Hidratos de Carbono	<0,5 g/100g
De los cuáles azúcares:	<0,5%
Proteínas	24,9 g/100g
Sal	3,68 g/100g

PRESENTACION, ENVASE Y EMBALAJE:

*VELA IBERICA SALCHICHÓN: 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.

