

SALCHICHÓN de CERDO IBÉRICO EXTRA



Descripción:

Embutido crudo-curado de color rojizo-morado, con pintas de grasa blancas, elaborado a partir de carne y grasa de cerdo ibérico picada, adicionadas con pimienta y especias. Aroma característico a embutido curado. Embutido en tripa natural, más conocido como formato cular.

Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico de bellota 95.700%, sal común 3.300%, pimienta negra 0.100%, pimienta blanca 0.050%, nuez moscada 0.195% azúcar (dextrina, dextrosa) 0.605%, citrato de trisodio 0.025%, nitrito sódico 0.020% y nitrate potásico 0.005%.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Instrucciones de uso: Listo para el consumo.

Fecha de consumo preferente: 12 meses

Observaciones: Producto SIN GLUTEN.



		Por 100g
Valor energético	Kcal	497
	KJ	2.086
Grasas		43.94
De las cuales:		
Saturadas		17.26
Hidratos de carbono		< 2.00
De los cuales		
Azúcares		< 2.00
Proteínas		25.20
Sal		4.37