

CHORIZO de CERDO IBÉRICO EXTRA



Descripción:

Embutido crudo-curado con características propias (chorizo), de color rojizo, elaborado a partir de carne de cerdo ibérico troceada y picada, adicionada con pimentón y especias. Embutida con tripa natural de cerdo o en tripa sintética con colágeno vacuno, en formato cular, vela en formato de 200 gr. y “velón” en formato de 2 kgs.

Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico 93.500%, sal común 3.300%, pimentón 1.690%, aceite de oliva 0.175%, ajo 0.560% orégano 0.170%, azúcar (dextrina, dextrosa) 0.605%.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Instrucciones de uso: Listo para el consumo.

Fecha de consumo preferente: 12 meses

Observaciones: Producto SIN GLUTEN.

ESPAÑA
10.04664/SA
CE

		Por 100g
Valor energético	Kcal	470
	KJ	1.972
Grasas		41.59
De las cuales:		
Saturadas		15.59
Hidratos de carbono		< 2.00
De los cuales		
Azúcares		< 2.00
Proteínas		22.50
Sal		4.17