

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. Puede llevar tripa natural de cerdo, para el caso de los culares o sintética de vacuno, en el caso de los salchichones tipo vela, formato de 200 gramos.

Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico 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 (E-331(iii)) 0.025%, ascorbato sódico (E-301) 0.005%, nitrito sódico (E-250) 0.020% y nitrato potásico (E-252) 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.

ESPAÑA
10.04664/SA
CE

		Por 100g
Valor energético	Kcal	425
	KJ	1.777
Grasas		36.47
De las cuales:		
Saturadas		13.72
Hidratos de carbono		< 2.00
De los cuales		
Azúcares		< 2.00
Proteínas		24.10
Sal		5.38