

LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO



Descripción:

Embutido crudo-curado de color rosáceo con vetas blancas de grasa, elaborado con el músculo íleo espinal del cerdo ibérico de bellota desprovisto de grasa externa, aponeurosis y tendones, adobados y sometidos a un proceso de maduración y secado. Olor característico a producto embutido curado. Embuchado en tripa natural o en tripa sintética de vacuno.

Ingredientes:

Lomo de cerdo ibérico 93%, sal común 6.00%, pimentón 0.60%, ajo 0.21%, aceite 0.19%.

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	326
	KJ	1.370
Grasas		21.40
De las cuales:		
Saturadas		8.04
Hidratos de carbono		< 2.00
De los cuales		
Azúcares		< 2.00
Proteínas		31.28
Sal		5.06