

LOMO IBÉRICO de CEBO



Descripción:

Embutido crudo-curado de color rosáceo con vetas blancas de grasa, elaborado con el músculo íleo espinal del cerdo 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.

		Por 100g
Valor energético	Kcal	265.2
	KJ	1.109
Grasas		15.79
De las cuales:		
Saturadas		5.93
Hidratos de carbono		< 2.00
De los cuales		
Azúcares		< 2.00
Proteínas		30.78
Sal		6.21



ESPAÑA
10.04664/SA
CE