



100% IBÉRICO, SALVAJE Y DE BELLOTA

“PATA NEGRA”

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Nombre: **CHORIZO DE BELLOTA 100% IBÉRICO.**

Origen: Jabugo (Huelva)

Raza y crianza: Cerdos 100% Ibérico, variedad lampiño. Crianza en libertad en la dehesa. Alimentación natural, 4 meses de montanera (doble de lo exigido por normativa)

Curación: 4 meses

Presentación:
Pieza entera, envasada vacío

Opción embalaje regalo:
Sí

Pedido mínimo:
Envasado simple: 15 ud.
Con tubo regalo: 12 ud.

Peso unitario:
400 gr. aprox.

Condiciones de almacenamiento:
Debe conservarse en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.
Mantener refrigerado: 0 a 7 °C

Fecha de consumo preferente:
12 meses.
Aparecerá indicada en el producto.

Ingredientes:
98% Carne cerdo 100% ibérico de bellota
2% Sal común (dosis máxima: 10g/kg)
<0,1% pimentón, lactosa, dextrina
proteínas de soja, especias, ajo,
proteínas de leche, emulgente (E-450iii),
antioxidante (E-316 y E 330) y conservantes (E-252)

Valor nutricional (por 100gr.):
Valor energético: 504,89Kcal
Proteínas: 25,40g
Hidratos de carbono: <0,1g
-Azúcares: <0,1g
Ácidos grasos: 44,81g
-Saturados: 9,43g
Sal: 2,92g

