



100% IBÉRICO, SALVAJE Y DE BELLOTA

“PATA NEGRA”

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Nombre: **JABUGUITO 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: 3 meses

Presentación:
2 Piezas enteras, envasadas vacío

Opción embalaje regalo:
Sí

Pedido mínimo:
Envasado simple: 18 ud.
Con tubo regalo: 12 ud.

Peso unitario:
250 gr. aprox. (2 ud.)

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 de cerdo 100% ibérico de bellota
2% Sal común
<0,1% Ajo, pimentón, dextrosa, aroma de humo, fermentos lácticos, conservantes (E-252 y E-250) y colorante (E-120)

Valor nutricional (por 100gr.):

Valor energético: 504,89Kcal
Proteínas: 25,4g
Hidratos de carbono: <0,1g
-Azúcares: <0,1g
Ácidos grasos: 44,18g
-Saturados: 0,64g
Sal: 2,92g

