



## 100% IBÉRICO, SALVAJE Y DE BELLOTA

### “PATA NEGRA”

#### INFORMACIÓN TÉCNICA:

**Nombre:** **PRESA CURADA DE BELLOTA, 100% IBÉRICO. PATA NEGRA,** conforme a clasificación establecida por la norma de calidad, según RD 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo 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 a 4 meses

**Presentación:**  
Pieza entera, envasada vacío

**Opción embalaje regalo:**  
Sí

**Pedido mínimo:**  
Envasado normal: 12 ud.  
Con caja regalo: 5 ud.

**Peso unitario:**  
250 a 450 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% Presa de cerdo bellota, 100% ibérico  
2% Sal común  
<0,1% Especies, conservantes (E-252 y E-250)  
y antioxidante (E-301)

#### Valor nutricional (100gr.):

Valor energético:	383,14Kcal
Proteína:	35,46g
Hidratos de carbono:	<0,1g
-Azúcares:	<0,1g
Ácidos grasos:	26,81g
-Saturados:	0,40g
Sal:	3,57g

