



## 100% IBÉRICO, SALVAJE Y DE BELLOTA

### "PATA NEGRA"

#### INFORMACIÓN TÉCNICA:

Nombre: **LOMO DE BELLOTA, 100% IBÉRICO**, conforme 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: 4 a 5 meses

#### Presentación:

Pieza entera, envasada vacío  
Loncheado, envasado al vacío

#### Opción embalaje regalo:

- Sí  
- Sí

#### Pedido mínimo:

Pieza entera:  
Envasado normal: 6 ud.  
Con caja regalo: 4 ud.  
Loncheado: 20 ud.

#### Peso unitario:

800 a 1.200 gr. aprox.  
80gr.



#### 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: (Aparecerá indicada en el producto)

Pieza: 12 meses.  
Envasado: 8 meses

#### Ingredientes:

98% Lomo de cerdo de bellota, 100% ibérico  
2% Sal común  
<0,1% Especias, Azúcar  
Conservantes (E-252 y E-250)  
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: 6,59g  
Sal : 3,57g

