



## 100% IBÉRICO, SALVAJE Y DE BELLOTA

### “PATA NEGRA”

#### INFORMACIÓN TÉCNICA:

**Nombre:** **PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICO, PATA NEGRA**, conforme a la 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:** 24 a 30 meses

#### Presentación:

- Pieza entera, funda algodón
- Deshuesada, envasada al vacío
- Loncheada a mano, envasado vacío.
- Loncheada a máquina, envasado vacío

#### Opción embalaje regalo:

- Sí
- Sí
- Sí
- Sí

#### Pedido mínimo:

- Pieza entera: 2 piezas
- Pieza en caja regalo: 1 pieza
- Deshuesado: 2 piezas
- Loncheado: 20 sobres

#### Peso unitario:

- 4 a 5,5 Kg
- 1,8 a 2,5 Kg
- 80gr/50gr

#### Condiciones de almacenamiento:

Debe conservarse en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa. Si almacenamiento de pieza es superior a un mes, retirar la funda de algodón. Envasado, mantener refrigerado de 0 a 7°C

#### Fecha de consumo preferente:

Pieza: 12 meses pieza  
Loncheado: 8 meses.  
Aparecerá indicada en el producto.

#### Ingredientes:

98% Paleta de bellota, 100% ibérico  
2 % Sal común (dosis máxima: 10g/kg)  
<0,1%: azúcar, corrector de acidez (E-331iii),  
antioxidante (E-301) y conservante (E-252)

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

Valor energético: 437,8Kcal  
Proteína: 36,98g  
Hidratos de carbono: <0,1g  
-Azúcares: <0,1g  
Ácidos grasos: 32,21g  
-Saturados: 7,46g  
Sal: 2,6g

