



100% IBÉRICO, SALVAJE Y DE BELLOTA "PATA NEGRA"

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Nombre: **SALCHICHÓN 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: 4-5 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 de bellota, 100% ibérico
2% Sal común (dosis máxima: 10g/kg)
<0,1% Dextrina, azúcar, especias, fermentos lácticos,
antioxidante (E-316), emulgentes (E-450i y E-451i)
y conservantes (E-252 y E-250)

Valor nutricional:

| | |
|----------------------|------------|
| Valor energético: | 458,46Kcal |
| Proteína: | 33,42g |
| Hidratos de carbono: | <0,1g |
| -Azúcares : | <0,1g |
| Ácidos grasos: | 36,09g |
| -Saturados : | 7,69g |
| Sal: | 2,59g |

