



100% IBÉRICO, SALVAJE Y DE BELLOTA

“PATA NEGRA”

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Nombre: **SOBRASADA DE BELLOTA 100% IBÉRICO, Al Pedro Ximénez.**

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: 1 mes

Presentación:

Tarrina, envasada vacío

Peso unitario:

Tarrina: 100 g

Condiciones de almacenamiento:

Debe conservarse en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.
Con temperaturas entre 0 y 7°C

Fecha de consumo preferente:

6 meses.

Aparecerá indicada en el producto.

Ingredientes:

Carne y tocino de cerdo ibérico, pimentón, sal, vino, azúcares (LACTOSA y azúcar), especias, antioxidantes (E-316, E-321 y E-320), potenciador de sabor (E-621) y conservador (E-252).

**Contiene sulfitos procedentes del vino*

Valor nutricional (por 100g):

Valor energético:	522,6 kcal 2194,9 kJ
Proteína:	12,8 g
Hidratos de carbono:	6,2 g
-Azúcares:	1,2 g
Ácidos grasos:	49,6 g
-Saturados:	21,8 g
Sal:	2,4 g



Juan Pedro Domecq Solís, S.L.

C/ Velázquez 53, 1-Izda, 28001 Madrid
B-82382201
ES 10.0022108/H CE