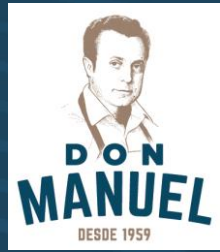




150 gr.

Cabeza de Cerdo Ibérica - Loncheada

Receta tradicional, lista para consumir



Sin Lactosa



Sin Huevo



Sin Gluten



Sin Fécula

INGREDIENTES

Lengua de cerdo y magro de cabeza de cerdo (92%), sal, pistachos (1%), potenciador del sabor (E-621), estabilizante (E-451i, E-471), antioxidantes (E-316, E-331), especias, conservantes (E-262ii, E-250, E-325), dextrosa. Cobertura: agua, grasa de cerdo, proteína de cerdo, gelificante (E-401), sal y vinagre.

LOGÍSTICA

Peso por pack: 0,15 Kg.
Medida pack: 250 x 135 x 10 mm
Packs por caja: 10 und.
Peso por caja: 1,50 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 120 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por 100g

Energía: 255 Kcal / 1059 kJ

Grasas: 19g

de las cuales saturadas: 7,3g

Hidratos de Carbono: 0g

de los cuales azúcares: 0g

Proteínas: 20g

Sal: 2g



DESCRIPCIÓN

Receta tradicional de elaboración artesanal, con el mínimo de aditivos y conservantes. Procede de diferentes partes de la cabeza ibérica del cerdo (carrilera, lengua...) dando lugar a un producto con un sabor y una textura que proporcionan al paladar un toque jugoso y muy intenso, ya loncheado y listo para consumir



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Elaboración del producto con carne 100% ibérica
- Separadores entre las lonchas para un más fácil uso
- Sin azúcares añadidos en su elaboración
- Producto tratado por alta presión, consiguiendo una mayor caducidad sin perder el producto propiedades



CONSUMO / MARIDAJE

Gracias a su toque terso y jugoso es un producto excelente para convertirse en tapa o en aperitivo, acompañada de un vino blanco, un rosado con cuerpo o un tinto joven. Perfecto como pincho asociado a un maridaje dulce.

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

60 días (Refrigeración 0-5°C)