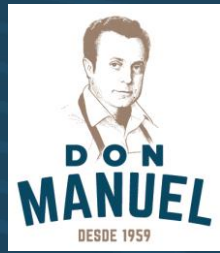




Cabeza de Cerdo Ibérica

Rellena con pistachos



Sin Lactosa



Sin Fécula



Sin Huevo



Sin Gluten

INGREDIENTES

Lengua (46%), cabeza (23%) y carrillada de cerdo ibérico (23%). Sal, pistachos, potenciador de sabor (E-621), estabilizante (E-451i, E-471), antioxidantes (E-316, E-331), conservador (E-262ii, E-250, E-325), especias, dextrosa, gelificante (E-516, E-401, E-450iii, E-450i), espesante (E-415), conservante (E-202)

LOGÍSTICA

	ENTERA	PARTIDA
Peso por pieza:	5 Kg. aprox.	2,5 Kg. aprox.
Medida producto:	250x150x130 mm	125x150x130 mm
Unidades x caja:	1 und.	2 und.
Peso por caja:	5,15 Kg. aprox.	5,15 Kg. aprox.
Cajas por pallet:	144 cajas	144 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por 100g

Energía: 215 Kcal / 899 kJ

Grasa: 15g
de las cuales saturadas: 5,8g

Hidratos de Carbono: Trazas
de los cuales azúcares: Trazas

Proteínas: 20g

Sal: 2,75g



DESCRIPCIÓN

Fiambre 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.



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Elaboración del producto con carne 100% ibérica
- Contraste con el relleno de pistachos, que le confiere de un toque dulce al producto
- Posibilidad de servir la pieza entera o partida, esta última para clientes con consumos más reducidos



CONSUMO / MARIDAJE

Gracias a su toque terso y jugoso es un producto excelente para ser presentado en finas lonchas o tacos, acompañada de un vino blanco, un rosado con cuerpo o un tinto joven. Perfecto como pincho asociado a un maridaje dulce.

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)