

# Chuleta de Sajonia

Entera o Partida, con Espinazo



## INGREDIENTES

Chuletero de cerdo (86,9%), agua, sal, azúcares, especias, estabilizadores (E-450, E-451, E-452), emulgentes (E-407, E-415), antioxidante (E-301), conservador (E-250).

## LOGÍSTICA

	ENTERA	PARTIDA
Peso por pieza:	6,5 Kg. aprox.	3,25 Kg. aprox.
Medida producto:	600x150x100 mm	300x145x100 mm
Unidades x caja:	1 und.	2 und.
Peso por caja:	6,875 Kg. aprox.	6,875 Kg. aprox.
Cajas por pallet:	100 cajas	64 cajas

## TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por 100g

Energía:	131,5 Kcal / 551,1 kJ
Grasa:	6,2g
de las cuales saturadas:	2,5g
Hidratos de Carbono:	1,2g
de los cuales azúcares:	0,7g
Proteínas:	17,6g
Sal:	2,75g



## DESCRIPCIÓN

Chuletero completo o partido para ser comercializado en secciones de Carnicería tanto en charcuterías como en grandes superficies, con carne procedente de la parte de las costillas del cerdo, añadiendo el característico ahumado con madera de haya de MRM



## VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Alto porcentaje de carne en el producto final (↑85%)
- Suave toque de ahumado en madera de haya, dotando de suavidad y jugosidad en su degustación
- Producto bajo en calorías y con poca cantidad de azúcar en su formulación

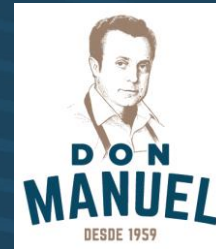


## CONSUMO / MARIDAJE

La Chuleta de Sajonia es muy utilizada en platos estofados donde, gracias a su origen alemán, podemos verla acompañada en muchas ocasiones de coles u otras verduras. No obstante, su versatilidad permite que se pueda también freír en una sartén o asar en el horno, todo ello en pocos minutos

## CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)



# Chuleta de Sajonia Sin Espinazo

Entera o Partida, sin Espinazo



## INGREDIENTES

Chuletero de cerdo (87%), agua, sal, azúcares, especias, estabilizadores (E-450, E-451, E-452), emulgentes (E-407, E-415), antioxidante (E-301) y conservador (E-250).

## LOGÍSTICA

	ENTERA	PARTIDA
Peso por pieza:	5,7 Kg. aprox.	2,85 Kg. aprox.
Medida producto:	550x150x120 mm	275x150x120 mm
Unidades x caja:	1 und.	2 und.
Peso por caja:	6,06 Kg. aprox.	6,07 Kg. aprox.
Cajas por pallet:	100 cajas	64 cajas

## TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por 100g

Energía:	131,5 Kcal / 551,1 kJ
Grasa:	6,2g
de las cuales saturadas:	2,5g
Hidratos de Carbono:	1,2g
de los cuales azúcares:	0,7g
Proteínas:	17,6g
Sal:	2,75g



## DESCRIPCIÓN

Chuletero completo o partido al que eliminamos el hueso del espinazo para poder ser cortado mediante cuchillo, sin necesidad de máquina para su despiece. Elaborado con carne procedente de la parte de las costillas del cerdo, añadiendo el característico ahumado con madera de haya de MRM



## VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Alto porcentaje de carne en el producto final (↑85%)
- Suave toque de ahumado en madera de haya
- Fácil manipulación y despiece al no tener hueso del espinazo
- Producto bajo en calorías y con poca cantidad de azúcar en su formulación



## CONSUMO / MARIDAJE

La Chuleta de Sajonia es muy utilizada en platos estofados donde, gracias a su origen alemán, podemos verla acompañada en muchas ocasiones de coles u otras verduras. No obstante, su versatilidad permite que se pueda también freír en una sartén o asar en el horno, todo ello en pocos minutos

## CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)