



150 gr.

Hure de Porc Ibérique - Libre-Service

Recette traditionnelle, prête à manger



Sans
Lactose



Sans
Œuf



Sans
Gluten



Sans
Féculé

INGRÉDIENTS

Langue de porc ibérique et langue maigre de la tête de porc ibérique (92%), sel, exhausteur de goût (E-621), stabilisant (E-451i, E-471), antioxydants (E-316, E-331), épices, conservateurs (E-262ii, E-250, E-325), dextrose. Couverture: eau, graisse de porc, protéine de porc, agent gélifiant (E-401), sel et vinaigre.

LOGISTIQUE

Poids par pack: 0,15 Kg.
Mesure de pack: 250 x 135 x 10 mm
Packs par boîte: 10 unités
Poids par boîte: 1,50 Kg. aprox.
Boîtes par pallet: 120 boîtes

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour: 100 g

Énergie: 255 Kcal / 1059 kJ

Lipides: 19g

dont saturés: 7,3g

Glucides: 0g

dont sucres: 0g

Protéines: 20g

Sel: 2g



DESCRIPTION

Recette traditionnelle d'élaboration artisanale, avec le minimum d'additifs et de conservateurs. Il provient de différentes parties de la tête ibérique du porc (couloir, langue ...) donnant naissance à un produit à la saveur et à la texture qui apporte au palais un toucher ju-teux et très intense, déjà tranché et prêt à consommer.



ADVANTAGES / ATTRIBUTS

- Elaboration du produit avec 100% de viande ibérique
- Séparateurs entre les tranches pour une utilisation plus facile
- Pas de sucre ajouté dans sa préparation
- Produit traité par haute pression, réalisant une expiration plus longue sans perdre les propriétés du produit



CONSOMMATION / ASSOCIATION

Grâce à son toucher doux et juteux, c'est un excellent produit pour devenir un tapa ou un apéritif, accompagné d'un vin blanc, d'un rosé avec un corps ou d'un jeune vin rouge. Parfait comme une brochette associée à un doux accord.

DLC / MODE DE CONSERVATION ET TRANSPORTS

60 jours (Refrigéré entre 0° et 5°C)