



# Lacón de Pavo

Pata de Pavo o de Pava, Semideshuesada



## INGREDIENTES

Jamón de pavo (92%), agua, sal, azúcar, especias, estabilizadores (E-451, E-450, E-452), dextrina, emulgente (E-407), antioxidante (E-301), conservadores (E-250 y E-262iii) y colorante (E-150).

## LOGÍSTICA

	MUSLO DE PAVA	MUSLO DE PAVO
Peso por pieza:	0,950 Kg, aprox.	2,00 Kg. aprox.
Medida producto:	200x160x90 mm	260x180x110 mm
Unidades x caja:	4 und.	2 und.
Peso por caja:	4,10 Kg. aprox.	4,30 Kg. aprox.
Cajas por pallet:	112 cajas	112 cajas

## TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por 100g

Energía: 128,5 Kcal / 538 KJ

Grasa: 6,2g

de las cuales saturadas: 2g

Hidratos de Carbono: 1,2g

de los cuales azúcares: 0,95g

Proteínas: 17,4g

Sal: 2,4g



## DESCRIPCIÓN

Si desde hace ya casi medio siglo MRM desarrolla un proceso único con sus piezas de jamón de cerdo, ¿por qué no aplicarlo al pavo? Fruto de ello es este Lacón de Pavo, pieza completa semideshuesada, inyectada por arteria y lista para cortar a cuchillo o a máquina



## VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Ahumado con madera de haya, potenciando el sabor y la jugosidad de la carne de pavo
- Pieza completa, inyectada por arteria con salmuera propia
- Posibilidad de ser cortada a máquina o a cuchillo
- Dos formatos: muslo de pava (1 Kg.) y muslo de pavo (2 Kg.)



## CONSUMO / MARIDAJE

El hecho de mantener la pieza completa y añadir la salmuera por arteria da lugar a un producto homogéneo que puede tomarse tanto como tapa o loncheado para sándwiches, como en láminas más gruesas para ser calentado en plancha y servirse como un segundo plato acompañado de verduras

## CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)