



Lomo de Sajonia

Ahumado, entero o partido



INGREDIENTES

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

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 2,15 Kg. aprox. x 2 (servido en mitades)

Medida producto: 270 x 120 x 80 mm

Unidades por caja: 1 und. (en mitades)

Peso por caja: 4,55 Kg. aprox.

Cajas por pallet: 99 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por

100g

Energía: 107,8 Kcal / 455,1 kJ

Grasa: 2,85g

de las cuales saturadas: 1,14g

Hidratos de Carbono: 1g

de los cuales azúcares: 0,5g

Proteínas: 19,5g

Sal: 2,75g



DESCRIPCIÓN

Lomo de cerdo sin hueso preparado para ser fileteado como modo de presentación. Carne preparada en salazón y con un toque de ahumado que permite una preparación muy versátil, desde cocción hasta su preparación en horno o a la plancha.



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Alto porcentaje de carne en el producto final (↑ 85%)
- Ligero 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, unido a su gran aporte de proteínas



CONSUMO / MARIDAJE

Producto cárnico especialmente indicado para preparar rápidamente ya que solo hace falta darle una vuelta en la sartén o plancha. Por ello, y por su bajo alto contenido en proteínas, es un producto muy recomendado para la alimentación infantil, acompañado de arroces, verduras o puré de patatas

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)