



Mortadela Ahumada

Pieza completa, para servir al detall



Sin Huevo



Sin Gluten

INGREDIENTES

Carne de cerdo (67%), agua, tocino de cerdo, fécula de patata, sal, proteína láctea, especias, vinagre, vino fino, ajo, fermentos, estabilizadores (di-, tri-, polifos-fatos y carragenanos), emulgente (lactilatos sódicos y almidón modificado), azúcar, colorante (carmin de cochinilla), antioxidante (ácido ascórbico, ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico).

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 3,2 Kg. aprox.

Medida producto: 310 x 130 x 130 mm

Unidades por caja: 2 und.

Peso por caja: 6,80 Kg. aprox.

Cajas por pallet: 80 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por

100g

Energía: 276,6 Kcal / 1146 KJ

Grasa: 23,3g

de las cuales saturadas: 8,8g

Hidratos de Carbono: 5,1g

de los cuales azúcares: 0,5g

Proteínas: 10,6g

Sal: 2,2g



DESCRIPCIÓN

Todo tiene su comienzo y en el caso de MRM, nuestra Mortadela fue el principio de nuestra andadura. Trabajamos solo con carnes de cerdo seleccionadas (morcillo y solomillo), a lo que añadimos tocino, especias y vino fino de Jerez, con un suave toque de humo natural



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Ahumado con madera de haya, potenciando el sabor y aumentando su fecha de caducidad (conservante natural)
- Materia prima seleccionada (sin carnes devaluadas, solo piezas escogidas)
- Suavidad en el bouquet gracias al toque del vino fino de Jerez



CONSUMO / MARIDAJE

Un producto como la mortadela siempre viene asociado al bocadillo como acompañante perfecto para la alimentación infantil en meriendas y desayunos (fuente de proteínas y energía). También es un producto perfecto para ser cortado en tacos y servir de tapa en cualquier aperitivo

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)