

Paleta Cocida Ibérica sin hueso

Pieza completa con hueso y sin pata



Sin Lactosa



Sin Fécula



Sin Huevo



Sin Gluten

INGREDIENTES

Paleta de cerdo ibérica (85%), agua, sal, azúcares, fermento, extracto de especias, estabilizadores (tri-, di-, polifosfatos), antioxidante (ascorbato sódico), aroma de humo, conservante (nitrito sódico)

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 5 Kg. aprox.
Medida producto: 540 x 175 x 130 mm
Unidades por caja: 1 und.
Peso por caja: 5,70 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 48 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por

100g

Energía: 182 Kcal / 760 kJ

Grasa: 12,7g

de las cuales saturadas: 4,7g

Hidratos de Carbono: 1g

de los cuales azúcares: 0,5g

Proteínas: 17g

Sal: 2,4g



DESCRIPCIÓN

De la parte delantera del cerdo ibérico MRM toma la materia prima para desarrollar esta referencia. A diferencia del jamón, con la paleta se consigue un producto más sabroso gracias a su mayor porcentaje de grasa. Para ser cortada a cuchillo o a máquina



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Inyección de la salmuera por arteria sin alterar la pieza noble
- Tamaño ajustado a consumos más reducidos / ocasionales
- Lonchas más finas que en el jamón, pero con un sabor más intenso y potente

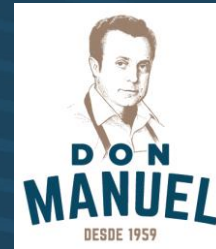


CONSUMO / MARIDAJE

Producto perfecto para ser degustado como tapa o aperitivo. Al tener un sabor más potente (por ser paleta y por proceder de cerdos ibéricos), se recomienda su consumo individual, sin tener que aderezarlo con ningún condimento

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)



Paleta Cocida Ibérica Artesana

Pieza completa sin pata ni hueso



DESCRIPCIÓN

Paleta de cerdo ibérico completamente deshuesada, para ser cortada en máquina, orientada tanto a la venta al detal como para su comercialización en el canal HORECA. Posibilidad de servirse entera o partida



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Inyección de la salmuera por arteria sin alterar la pieza noble
- Ahumado con madera de haya, con un bouquet característico
- Deshuesado de la pieza original, no utilizando trozos ni restos
- Posibilidad de servirse partida, para clientes con consumos reducidos



CONSUMO / MARIDAJE

Producto perfecto para ser degustado como tapa o como ingrediente de recetas en las que sus lonchas sean parte principal (canelones, quichés, risottos, rollitos...). Gracias a su sabor característico (más potente que el del jamón) es capaz de realzar cualquier plato al que se añada.

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)



INGREDIENTES

Paleta de cerdo ibérica, agua, sal, azúcares, especias, estabilizadores (tri-, di-, polifosfatos), antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico).

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 3,80 Kg. aprox.
Medida producto: 320 x 180 x 130 mm
Unidades por caja: 1 und.
Peso por caja: 4,10 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 99 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por

100g

Energía: 182 Kcal / 760 kJ

Grasa: 12,7g

de las cuales saturadas: 4,7g

Hidratos de Carbono: 1g

de los cuales azúcares: 0,5g

Proteínas: 17g

Sal: 2,4g