



FICHA TÉCNICA: Lomo Ibérico De Cebo

Información de Producto

DENOMINACIÓN COMERCIAL: LOMO DE DE CEBO IBÉRICO.

INGREDIENTES: Lomo de bellota ibérico, sal, pimentón, dextrosa, **lactosa**, especias, antioxidantes (E-301, E-300), conservantes (E-252, E-250).

PRESENTACIÓN: Piezas de 700 grs aprox. envasadas al vacío.

Origen - Conservación

PAÍS ORIGEN: España

METODO OBTENCIÓN:

CONSERVACIÓN: Conservar entre 0°C y 10°C.

CADUCIDAD: Indicada en el envase.

Descripción del Producto

El lomo ibérico destaca por su aroma, jugosidad y por su sutil textura, frutos de su cuidada condimentación, su lento secado (5 o 6 meses) y su distinguida ternura. Prácticamente libre de grasas, adobado y embutido en tripas de fibrán o naturales.

Información Nutricional(100grs) Especificaciones

VALOR ENERGÉTICO: 1396 Kj/335 Kcal

GRASAS: 21,7 g

ÁCIDOS GRASOS SATURADOS: 8,15 g

HIDRATOS DE CARBONO: <0,5g

AZÚCARES: <0,5g

PROTEÍNAS: 35 g

SAL: 3,63 g

PESO EN VENTA: 700 grs aprox

Información adicional

Producto refrigerado envasado individualmente al vacío. Para una buena degustación, extraer el producto de la bolsa 24 horas antes.

Información Alergénica

Contiene **lactosa**. Puede contener trazas de **gluten**.