



SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO 100 % NATURAL CON TRUFA NEGRA ALTA GASTRONOMÍA

Ingredientes

Carne y grasa de cerdo ibérico, sal marina, trufa negra (*Tuber melanosporum* 1 %), especias, aroma natural.

Características organolépticas

Color: magro rosado púrpura.

Sabor: suave.

Olor: curado.

Aspecto: barra consistente.

Tipo de envasado

Envasado al vacío. Pieza en mitades envasadas al vacío.
Loncheado envasado al vacío en sobres (80 gr/100 gr).

Peso aproximado por pieza

Entre 1,200 kgs y 1,500 kgs.

Curación mínima

120 días.

Vida útil

3 años desde envasado/ 1 año loncheados.

Consumir preferentemente

Una vez abierto el envase.

Condiciones de conservación

Consérvese en lugar fresco y seco.

Alérgenos

Sin alérgenos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Valor nutricional referido a 100 g)

VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1828/441
GRASAS (g)	35
De las cuales saturadas (g)	14
HIDRATOS DE CARBONO (g)	2,7
De los cuales azúcares (g)	0
PROTEÍNAS (g)	28
SAL (g)	3,2

Código producto entero: B131GRN1

Código producto loncheado: B131GR1L

