



CHORIZO DE CAMPO IBÉRICO 100% NATURAL

Ingredientes

Carne y grasa de cerdo, sal marina, azúcar, pimentón de la Vera, ajo, aroma natural.

Características organolépticas

Color: magro rojizo.

Sabor: suave.

Olor: curado.

Aspecto: barra consistente.

Tipo de envasado

Envasado 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.

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)	1670/403
GRASAS (g)	33
De las cuales saturadas (g)	14
HIDRATOS DE CARBONO (g)	2,6
De los cuales azúcares (g)	0
PROTEÍNAS (g)	23
SAL (g)	4

Código producto entero: D221N100

