# LOMO BEHER ÚNICO

## ALÉRGENOS

Contiene Leche

- **Raza**
  *100% ibérico*
- **Curación**
  *120 dias aprox.*
- **Alimentación**
  *Bellota*

Cod. Art. 4185

### LOGÍSTICA

EMBALAJE DETALLISTA:

Caja de cartón con 10½ piezas/caja.

EMBALAJE MAYORISTA: Pallet retractilado.

Piezas/caja: 10½ piezas
Cajas/capa: 6 cajas
Capas/pallet: 10 capas

| VALORES MEDIOS | Por 100gr. |
|---|---|
| **Energía** | 1144 kJ/273 kcal |
| **Grasas** | 15,9 g |
| **de las cuales saturadas** | 5 g |
| **Hidratos de Carbono** | 0,9 g |
| **de los cuales: Azúcares** | 0,7 g |
| **Fibra** | <1 g |
| **Proteínas** | 31,5 g |
| **Sal** | 4 g |

## DESCRIPCIÓN

Músculo lumbar procedent de cerdos propios de la gandería **BEHER** seleccionados desde su nacimiento y criados en libertad alimentándolos a base de cereales naturales, además de pastos, tubérculos, raíces y bellotas de un inmejorable ecosistema en nuestras dehesas.
Al corte presenta un aspecto marmóreo con vetas de grasa infiltrada, con tonalidades doradas suaves y un color rojo que invita a ser degustado.

## NOTA DE CATA

Al finalizar su proceso de curación pasa por una campana donde arde muy lentamente carbón de encina, confiriéndole un bouquet delicado y suave.
Su sabor es la unión de la presencia de pimentón con un toque suave a ajo, unido a matices picantes y a humo proporcionándole un retrogusto largo y agradable.

## INGREDIENTES

Lomo de cerdo, sal, ***leche en polvo***, pimentón, dextrina, azúcar, conservantes: E-252, E-250, dextrosa, ajo, orégano. Tripa no comestible.

## CONSERVACIÓN

Conservar a Tª<7°C.
Conservar en lugar fresco y seco.

## TIEMPO DE VIDA UTIL

365 días en conservación entre 2 y 7°C.
180 días en conservación en lugar fresco y seco.
El tiempo de vida útil solo se puede garantizar en el caso de mantener, de forma ininterrumpida, las condiciones de conservación y transporte indicadas hasta el momento de su consumo.

## PIEZA

**REF. 4185**