



SALCHICHON CAMPAÑA DE BELLOTA 100% IBÉRICO



ALÉRGENOS

Contiene Leche.

Cod. Art. 4401

Raza

100% ibérico

Curación

4 ó 5 meses

Alimentación

Bellota

LOGÍSTICA

EMBALAJE DETALLISTA

Caja de cartón con 5 piezas/caja

EMBALAJE MAYORISTA Pallet retractilado

Piezas/caja: **5 piezas-caja**
Cajas/capa: **6 cajas**
Capas/ pallet: **10 capas**

VALORES MEDIOS

Por 100gr.

Energía	1919 kJ/459 kcal
Grasas	38,5 g
de las cuales saturadas	15,3 g
Hidratos de Carbono	2,1 g
de los cuales: Azúcares	1,3 g
Fibra	<1 g
Proteínas	26 g
Sal	3 g

DESCRIPCIÓN

El salchichón de bellota 100% ibérico es otro de los productos estrella de la gastronomía española. Se trata de un embutido elaborado con carne magra y tocino de cerdo ibérico, picados y mezclados con sal, pimienta, nuez moscada, ajo y vino.

El salchichón ibérico se embute en tripa natural y se somete a un proceso de curación que dura entorno a 120 días, dependiendo del tamaño y el clima.

El resultado es un embutido con un sabor intenso, ligeramente picante y con un aroma a especias.

NOTA DE CATA

El salchichón de bellota 100% ibérico presenta un aspecto apetecible, con un color rojo vivo y una grasa blanca brillante.

Al corte se observa una masa compacta y uniforme, con trozos de carne y tocino bien distribuidos.

El aroma es intenso y agradable. En boca se aprecia una textura suave y jugosa, con un sabor equilibrado y armonioso, que deja un regusto persistente y placentero.

El salchichón de bellota 100% ibérico es un embutido que destaca por su calidad y su sabor auténtico, ideal para degustar en cualquier momento del día.

INGREDIENTES

Carne y grasa de cerdo 100% ibérico, sal, dextrina, **leche en polvo**, azúcar, dextrosa, emulgentes E-450i, E-450iii, E-451i E-452i, antioxidantes E-331iii, E-301; especias, conservantes E-252, E-250; potenciador de sabor: E-627, E-631; colorante E-120; vino de Oporto. Tripa natural de cerdo.

CONSERVACIÓN - TIEMPO DE VIDA ÚTIL

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

