



CHORIZO BELLOTA IBÉRICO ALTA GASTRONOMÍA

Ingredientes

Piezas nobles, carne y grasa de cerdo de bellota ibérico, pimentón, sal, ajo, azúcar, dextrosa, dextrina.

Características organolépticas

Color: magro rojizo.

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.

Fecha de consumo

Ver la etiqueta en la bolsa.

Recomendaciones conservación

Consérvese en lugar fresco y seco.

Alérgenos

Sin alérgenos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Valor nutricional referido a 100 g)

VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1985/480
GRASAS (g)	38,9
De las cuales saturadas (g)	15,6
HIDRATOS DE CARBONO (g)	2,2
De los cuales azúcares (g)	1,9
PROTEÍNAS (g)	30,1
SAL (g)	1,7

Código producto entero: B121GRNO

Código producto mitades: B121GRNM

Código producto loncheado: B121GRNL

