

marcelino

• IBÉRICOS •

CHORIZO CULAR IBÉRICO CEBO DE CAMPO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto cárnico curado procedente de carnes de raza ibérica al 50% , 75% y 100% de cebo de campo. Utilizamos los magros de la más alta calidad y piezas nobles del animal como presa, abanico, lagarto...

Elaborado con mezcla de carnes picadas, adobadas con pimentón de La Vera, ajo zamorano sal y especias siguiendo la receta tradicional de nuestra familia.

Embuchado en tripa cular y curado durante seis meses en bodegas naturales.

INGREDIENTES: Magro de Cerdo Ibérico, Panceta de Cerdo Ibérico, Sal , Pimentón, Especias, Proteína Cárnica, Dextrina, Azúcar, Conservadores: E-250.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr.):

Valor energético	2.231 Kj / 539 Kcal
Grasas	48,50 gr.
De las cuales saturadas	19,00 gr.
Hidratos de carbono	<0,50 gr.
De los cuales azúcares	<0,50 gr.
Proteínas	21,10 gr.
Sal	3,90 gr.

* Debido a su elaboración artesanal y a la mayor o menor infiltración de grasa que presenten las piezas, pueden detectarse valores con alguna desviación respecto a los descritos.

ES
10.027693/ZA
C.E

RIERA SAN FERNANDO CONTRATAS Y EXPLOTACIONES S.L.
AVDA. RUTA DE LA PLATA Nº26
49700 CORRALES DEL VINO (ZAMORA)

IBERICOSMARCELINO@GMAIL.COM
0034 980 560 111 / 0034 629 822 496



CP/NCI/007/20

COMPOSICIÓN CENTESIMAL:

Magro 1ª de cerdo ibérico 70%
Panceta de cerdo ibérico 30%
Sal: 20 grs./ kg masa
Pimentón: 18 grs./ kg materia prima
Base Sarta Bell N5 D S/Alérgenos: 15 grs./kg masa
Ajo natural: 5 grs./kg masa
Orégano
Nitrito: 36 mgrs./kg masa

MÉTODO DE CONSERVACIÓN:

Conservar en lugar fresco y seco, alejado de luz solar directa. Antes de consumir mantener 10 minutos a temperatura ambiente. Una vez abierto, conservar en refrigeración.

FECHA DE CADUCIDAD:

Sin envasar: 6 meses
Envasado: 12 meses (desde la fecha de envasado).

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:

No contiene alérgenos derivados de la SOJA y la LACTOSA. No contiene GLUTEN.

Gluten	No	Cacahuetes	No	Frutos de cáscara	No	Moluscos	No
Crustáceos	No	Soja	No	Apio	No	Altramuces	No
Huevo	No	Granos de sésamo	No	Mostaza	No	Pescado	No
Leche	No	Lactosa	No	Dióxido de azufre y sulfitos			No

INSTRUCCIONES DE USO:

Envasado al vacío: una vez abierto, se recomienda esperar unas horas para su consumo, para evitar un posible enmascaramiento de las características organolépticas por efecto del envasado.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE:

En vehículos en óptimas condiciones de higiene y temperatura, acorde al producto transportado.

PRESENTACIÓN:

Formato de venta	- Pieza entera. - Media pieza o pieza entera envasada al vacío.
Peso pieza	Desde 500 gramos hasta 1.300 gramos.

CARACTERÍSTICAS:

Organolépticas	- Color: Rojo/anaranjado con vetas blanquecinas. - Textura: Compacta y homogénea. - Olor: aroma característico. - Sabor: intenso y característico.
Físico- químicas	- pH: 5,16 - Actividad de agua: 0,768.

ES
10.027693/ZA
C.E

RIERA SAN FERNANDO CONTRATAS Y EXPLOTACIONES S.L.
AVDA. RUTA DE LA PLATA Nº26
49700 CORRALES DEL VINO (ZAMORA)

IBERICOSMARCELINO@GMAIL.COM
0034 980 560 111 / 0034 629 822 496



CP/NCI/007/20