

# marcelino

• IBÉRICOS •

## COSTILLA DE CERDO IBÉRICO



### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Cada uno de los huesos largos y encorvados que nacen en las vértebras dorsales y van hacia el pecho, con carne adherida. Se obtiene a partir de las operaciones de despiece y deshuesado de la panceta.

### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

*Color:* característico de especie y producto, manteniendo su frescura, sin indicios de coloraciones verdes y/o amarillentas.

*Olor:* característico del producto fresco, libre de olores extraños.

*Textura:* tersa, sin pegajosidad al tacto.

### **ETIQUETADO:**

Según norma vigente.

### **CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN:**

Refrigerado: entre 0°C y 7°C.

Congelado: inferior a -18°C.

### **CADUCIDAD:**

Refrigerado: 7 días tras despiece.

Congelado: 18 meses tras congelación.

Vacío: 21 días tras despiece.

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