

marcelino

• IBÉRICOS •

COSTILLA DE CERDO IBÉRICO ADOBADA



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.

INGREDIENTES: Costilla de cerdo, sal común, pimentón, ajo y orégano.

COMPOSICIÓN CENTESIMAL:

Costilla de cerdo 100%

Sal 20 grs./Kg. Materia prima.

Pimentón 18 grs./Kg. Materia prima

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 el adobado.

Congelado: 18 meses tras congelación.

Vacío: 12 meses tras el adobado.

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