

marcelino

• IBÉRICOS •

LAGARTO DE CERDO IBÉRICO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pieza cárnica adosada entre el espinazo y el lomo. Se trata de una pieza muy alargada, y estrecha, exclusivamente muscular y constituida sólo por el músculo iliocostal.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: característico de carne fresca, rosado suave.

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

Textura: compacto y homogéneo.

ETIQUETADO:

Según norma vigente.

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN:

Refrigerado: entre 0°C y 7°C.

Congelado: inferior a -18°C.

CADUCIDAD:

Refrigerado: 21 días tras el despiece.

Congelado: 24 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