

# marcelino

• IBÉRICOS •

## PALETA BELLOTA IBERICA 50% / 75% / 100% RAZA IBERICA



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pieza obtenida de las extremidades delanteras de cerdos de raza ibérica de bellota alimentados principalmente de bellotas, pastos de las dehesas, cereales y piensos,

PORCENTAJE RACIAL: 50%, 75% y 100% raza ibérica.

INGREDIENTES: Paleta Ibérica, Sal, Azúcar, Conservadores (E-252, E-250), Antioxidantes (E-331iii, E-301)

### ELABORACIÓN:

Temperatura de salazón: 0 a 4°C

Temperatura de postsalado: 3-7°C

Tiempo en secado natural: 6-12 meses

Tiempo de salazón: 1 día/kg

Tiempo de postsalado: 60-90 días.

Tiempo en Bodega: 9-12 meses.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr.):

Valor energético	1.712 Kj / 413 Kcal
Grasas	34,00 gr.
De las cuales saturadas	12,00 gr.
Hidratos de carbono	<0,50 gr.
De los cuales azúcares	<0,50 gr.
Proteínas	25,50 gr.
Sal	5,70 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:**

Paleta Ibérica de bellota

Sal 10% peso de la paleta

Nitrificante Salazones Cárnicas N° 7 A: 1,50 grs./Kg. Materia prima

NITRATOS: 180 mgrs./Kg.

NITRITOS: 45 mgrs./Kg.

### **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.

Centro y loncheado: En refrigeración.

### **FECHA DE CADUCIDAD:**

Pieza entera: 24 meses manteniendo las condiciones de conservación.

Centro y loncheado: 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.

### **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 (entre 4 y 6 kg) - Deshuesado (entre 2 y 5 kg) - Loncheado: sobres de 100 gr.	
Embalaje	Pieza entera	Enfundado en malla.
	Deshuesado	Envasado al vacío en plástico de uso alimentario.
	Loncheado	En sobre de plástico de uso alimentario, envasado al vacío.

### **CARACTERÍSTICAS:**

Organolépticas	- Color: Característico del rosa al rojo en la parte magra y aspecto brillante de la grasa (jugosa infiltración y veteado). - Textura: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento. - Olor: carne de sabor delicado, poco salado. - Sabor: intenso, agradable y característico.
Físico- químicas	- pH: 5,97. - Actividad de agua: 0,838

ES  
10.027693/ZA  
C.E

RIERA SAN FERNANDO CONTRATAS Y EXPLOTACIONES S.L.  
AVDA. RUTA DE LA PLATA N°26  
49700 CORRALES DEL VINO (ZAMORA)

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



CP/NCI/007/20