

marcelino

• IBÉRICOS •

PANCETA DE CERDO IBÉRICO ADOBADA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Nuestra panceta se obtiene de la zona del vientre de nuestros cerdos ibéricos, se compone de la piel y las capas que se encuentran adheridas a la piel.

Se prepara con sal gorda para que esta sea absorbida por la grasa durante varios días en nuestras bodegas naturales, para lograr un sabor óptimo.

INGREDIENTES: Panceta de cerdo Ibérico, Sal, Pimentón, Especies

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr.):

Valor energético	1.581 Kj / 376 Kcal
Grasas	28,77 gr.
De las cuales saturadas	9,51 gr.
Hidratos de carbono	<2,00 gr.
De los cuales azúcares	<0,50 gr.
Proteínas	29,37 gr.
Sal	2,97 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:

Panceta de cerdo Ibérico 100%
Sal 20 grs./Kg. Materia prima.
Pimentón 12 grs./Kg. Materia prima

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:

Refrigerado: 7 días tras el adobado.
Congelado: 18 meses tras congelación.
Vacío: 12 meses tras el adobado.

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

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN:

Refrigerado: entre 0°C y 7°C.
Congelado: inferior a -18°C.

ETIQUETADO:

Según norma vigente.

PRESENTACIÓN:

Formato de venta	- En taco. - Loncheado
------------------	---------------------------

CARACTERÍSTICAS:

Físico- químicas	- pH: 5,916 - Actividad de agua: 0,846
------------------	---

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