

marcelino

• IBÉRICOS •

PLUMA DE, CERDO IBÉRICO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Se encuentra situada entre el lomo y el cabezal del lomo. De cada Cerdo Ibérico se obtienen 2 pequeñas piezas de Pluma con forma triangular.

La pluma de cerdo ibérico es un músculo que el cerdo ejercita poco, por lo que su carne es muy tierna al paladar.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: característico rojo, carne brillante

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

Textura: consistente, retráctil 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: 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