

marcelino

• IBÉRICOS •

PRESA DE CERDO IBÉRICO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La presa ibérica se extrae de la zona del lomo, concretamente del cabecero, más o menos lo que sería el “hombro”. Está parte, la escápula, tiene mucha movilidad lo **que** proporciona una carne muy jugosa y sabrosa, con bastante grasa intramuscular.

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