

marcelino

• IBÉRICOS •

SOBRASADA IBERICA PICANTE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto cárnico curado madurado de carnes de raza ibérica al 50% , 75% y 100% de bellota. Utilizamos los magros de la más alta calidad y panceta a una temperatura de 0°C + 1°C.

Elaborado con mezcla de magros 1ª de cerdo ibérico y panceta de cerdo ibérico, adobadas con pimentón picante de La Vera, sal y pimienta negra molida.

Embuchado en tripa cular y curado durante treinta días.

INGREDIENTES: Magro de Cerdo Ibérico, Panceta de Cerdo Ibérico, Pimentón picante, Sal y Pimienta negra molida.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr.):

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Valor energético | 2.271 Kj / 550 Kcal |
| Grasas | 54,60 gr. |
| De las cuales saturadas | 19,10 gr. |
| Hidratos de carbono | <0,5 gr. |
| De los cuales azúcares | <0,5 gr. |
| Proteínas | 14,90 gr. |
| Sal | 3,20 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:

Magro 1ª de cerdo ibérico 50%
Panceta de cerdo ibérico 50%
Pimentón picante: 55 grs./ kg materia prima
Sal: 22 grs./ kg masa
Pimienta Negra molida: 1 gr. / kg. masa

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:

Sin envasar: 6 meses
Envasado: 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.

| | | | | | | | |
|-------------------|----|-------------------------|----|-------------------------------------|----|-------------------|----|
| 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 |

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. - Media pieza o pieza entera envasada al vacío. |
| Peso pieza | Desde 500 gramos hasta 1.300 gramos. |

CARACTERÍSTICAS:

| | |
|------------------|--|
| Organolépticas | - Color: Rojo/anaranjado. - Textura: Compacta y homogénea. - Olor: aroma característico. - Sabor: intenso y característico. |
| Físico- químicas | - pH: 5,89 - Actividad de agua: 0,814. |

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