

marcelino

• IBÉRICOS •

LOMO IBÉRICO CEBO DE CAMPO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido del lomo de cerdos de raza ibérica de cebo de campo, alimentados principalmente de cereales y piensos, bellotas y pastos de las dehesas.

Elaboración artesanal mediante un adobo formado por sal, pimentón, ajo y orégano. Una vez tenemos el adobo, introducimos nuestros lomos, los cuales permanecen durante varios días dentro del adobo, siguiendo la receta tradicional de nuestra familia.

Embuchado en tripa y curados durante 150 días en bodegas naturales.

INGREDIENTES: Lomo de Cebo de Campo Ibérico, Sal, Pimentón, Especies, Azúcar, Conservadores (E-252, E-250), Anti-oxidantes (E-331iii, E-301).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr.):

Valor energético	1.447 Kj / 347 Kcal
Grasas	22,90 gr.
De las cuales saturadas	8,90 gr.
Hidratos de carbono	<0,50 gr.
De los cuales azúcares	<0,50 gr.
Proteínas	35,30 gr.
Sal	3,00 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:

Lomo de Cebo de Campo Ibérico
Sal: 20 grs./ kg materia prima.
Pimentón: 12 grs./ kg materia prima
Nitrificante Salazones Cárnicas nº 7 A - 3 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.

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	Cacahuets	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 envasada al vacío.
Peso pieza	Desde 500 gramos hasta 1.300 gramos.

CARACTERÍSTICAS:

Organolépticas	- Color: Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales y con vetas de grasa infiltrada. - Textura: Consistente y jugoso. - Olor: aroma característico y profundo. - Sabor: intenso, característico y persistente
Físico- químicas	- pH: 6,05. - Actividad de agua: 0,879.

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