

# 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        | 1.097 Kj / 260 Kcal |
| Grasas                  | 6,50 gr.            |
| De las cuales saturadas | 2,80 gr.            |
| Hidratos de carbono     | 5,40 gr.            |
| De los cuales azúcares  | 0,56 gr.            |
| Proteínas               | 45,00 gr.           |
| Sal                     | 3,50 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.

|                   |    |                         |    |                                     |    |                   |    |
|-------------------|----|-------------------------|----|-------------------------------------|----|-------------------|----|
| <b>Gluten</b>     | No | <b>Cacahuetes</b>       | No | <b>Frutos de cáscara</b>            | No | <b>Moluscos</b>   | No |
| <b>Crustáceos</b> | No | <b>Soja</b>             | No | <b>Apio</b>                         | No | <b>Altramuces</b> | No |
| <b>Huevo</b>      | No | <b>Granos de sésamo</b> | No | <b>Mostaza</b>                      | No | <b>Pescado</b>    | No |
| <b>Leche</b>      | No | <b>Lactosa</b>          | No | <b>Dióxido de azufre y sulfitos</b> |    |                   | 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.<br>- 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.<br>- Textura: Consistente y jugoso.<br>- Olor: aroma característico y profundo.<br>- Sabor: intenso, característico y persistente |
| Físico- químicas | - pH comprendido entre los valores 5,5 y 6,8.<br>- Actividad de agua < 0,91.   |

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