

# marcelino

• IBÉRICOS •

## LOMO IBÉRICO CEBO DE CAMPO SIN EMBUCHAR



### **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.

**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. - 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 comprendido entre los valores 5,5 y 6,8. - 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