

# marcelino

• IBÉRICOS •

## SALCHICHÓN DE VELA IBÉRICO



### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Producto cárnico curado procedente de carnes de raza ibérica al 50% , 75% y 100% de cebo de campo. Utilizamos los magros de la más alta calidad y piezas nobles del animal como presa, abanico, lagarto...

Elaborado con mezcla de carnes picadas, adobadas con pimienta, sal y especias siguiendo la receta tradicional de nuestra familia.

Embuchado en tripa animal y curado durante seis meses en bodegas naturales.

**INGREDIENTES:** Magro de Cerdo Ibérico, Panceta de Cerdo Ibérico, Sal, Almidón y Especias (pimienta, nuez moscada).

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 gr.):**

Valor energético	2.509 Kj / 607 Kcal
Grasas	56,30 gr.
De las cuales saturadas	22,50 gr.
Hidratos de carbono	<0,50 gr.
De los cuales azúcares	<0,50 gr.
Proteínas	25,10 gr.
Sal	4,20 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 70%

Panceta de cerdo ibérico 30%

Sal 30 grs./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.

<b>Gluten</b>	No	<b>Cacahuets</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.
Peso pieza	Desde 200 gramos hasta 300 gramos.

### **CARACTERÍSTICAS:**

Organolépticas	- Color: Rosaceo con vetas blanquecinas. - Textura: Compacta y homogénea. - Olor: aroma característico, suave - Sabor: intenso y característico.
Físico- químicas	- pH: 6,59. - Actividad de agua: 0,793.

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