

aire Marcial

El ibérico al aire de Guijuelo



Lomito Ibérico de bellota

Selecto y nada común. El lomito ibérico es sometido al mismo proceso artesanal que el lomo, pero su localización entre la paletilla y el lomo le otorga un fino y especial bouquet.

Ingredientes:

Cabecero de lomo de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, orégano, azúcares, proteína de soja, dextrina, dextrosa, lactosa, caseinato, emulgentes E-450I, E-450III, E-452I, conservadores E-250, E-252 y tripa artificial de colágeno no comestible.

Valores nutricionales (por cada 100 gramos de producto)

Valor energético.....	365 Kcal/1515 Kj
Grasas totales.....	27,4 g
- Saturadas.....	11,69 g
- Monoinsaturadas.....	19,67 g
- Poliinsaturadas.....	1,73 g
Hidratos de carbono.....	<1,0 g
- Azúcares.....	0,7 g
Proteínas.....	29,5 g
Sal.....	1,9 g

Presentaciones:



Entero



Consumo preferente:

Entero: 24 meses.

Logística:

	Medidas cajas	Peso aprox. pieza	Piezas / Caja	Nº cajas / Fila	Nº Filas / palet	Total Cajas / Palet	Total piezas / Palet	Total Kgs aprox.
1	650 X 180 X 120	0,4 KGS	14-16	6	9	54	810	325 KGS



@marcialguijuelo

