

aire Marcial

El ibérico al aire de Guijuelo



Lomo Ibérico de bellota

En el escalafón del ibérico, a la par que el jamón de bellota. Es la opinión de muchos conocedores y gastrónomos. El lomo ocupa así, por derecho, un lugar preferente entre las partes nobles del cerdo ibérico.

Este producto, elaborado con el músculo ileoespinal del cerdo ibérico, está prácticamente libre de grasa externa. Un aderezo suave, herencia de nuestros abuelos, y su curación natural, le confieren ese bouquet especial que le caracteriza, manteniendo todas las propiedades originales para satisfacer los paladares más exigentes.

Ingredientes:

Lomo de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón especias, lactosa, leche en polvo, dextrosa, antioxidantes (E-301, E-300), conservadores (E-250, E-252) y tripa artificial de colágeno no comestible.

Valores nutricionales (por cada 100 gramos de producto)

Valor energético.....	323 Kcal/1334 KJ
Grasas totales.....	20,7 g
- Saturadas.....	6,68 g
- Monoinsaturadas.....	8,65 g
- Poliinsaturadas.....	3,17 g
Hidratos de carbono.....	0 g
- Azúcares.....	0 g
Proteínas.....	34 g
Sal.....	1,4 g

Presentaciones:



Entero

1



Medias piezas



Loncheado a máquina
(10 sobres de 90grs / caja)

Consumo preferente:

Enteros y medios al vacío: 24 meses.
Loncheado: 12 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	1,3 KGS	6	6	9	54	324	430 KGS



@marcialguijuelo

