

aire Marcial

El ibérico al aire de Guijuelo



Morcón Ibérico

De apariencia gruesa y contundente, pero fino en sus matices. El morcón sigue los procesos de elaboración del chorizo, aunque se embucha en una tripa más ancha. Su lenta curación le confiere sabores intensos.

Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico, sal, ajo, pimentón, orégano, azúcar, lactosa, leche en polvo, dextrosa, dextrina, emulgentes E-450i, E-450iii, E-451i, E-452i y E-452ii, antioxidantes E-325, E-331iii y E-301, potenciador del sabor E-631, E-627, conservador E-252 y tripa natural de cerdo.

Valores nutricionales (por cada 100 gramos de producto)

Valor energético.....	323 Kcal/1346 Kj
Grasas totales.....	23,1 g
- Saturadas.....	9,6 g
- Monoinsaturadas.....	11,0 g
- Poliinsaturadas.....	2,5 g
Hidratos de carbono.....	1,9 g
- Azúcares.....	1,2 g
Proteínas.....	27 g
Sal.....	1,0 g

Presentaciones:



Entero



Consumo preferente:

Entero: 12 meses
Envasado al vacío: 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	1,3 KGS	6	6	9	54	324	430 KGS



@marcialguijuelo



www.marcialguijuelo.es