

aire Marcial

El ibérico al aire de Guijuelo



Paleta Ibérica de bellota

Inferior en tamaño, pero no en cualidades respecto al jamón. La paleta ibérica, pieza procedente de las extremidades anteriores del cerdo, comparte con el jamón la mayoría de sus características.

Tras un proceso de curación que oscila entre los 20 y 36 meses, la paleta queda lista para su degustación. Su carne, de gran intensidad aromática, muestra una sutil combinación de vetas de magro y numerosas infiltraciones.

Ingredientes:

Paleta de cerdo ibérico de bellota, sal, azúcar, conservadores (E-252), antioxidantes (E-301 y E-331iii).

Valores nutricionales (por cada 100 gramos de producto)

Valor energético.....	335 Kcal/1394 Kj
Grasas totales.....	22,2 g
- Saturadas.....	6,53 g
- Monoinsaturadas.....	13,08 g
- Poliinsaturadas.....	1,54 g
Hidratos de carbono.....	0,5 g
- Azúcares.....	0 g
Proteínas.....	33,2 g
Sal.....	1,9 g

Presentaciones:



Entero

1



Deshuesado

2



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

Consumo preferente:

Entero y deshuesado: 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	830 X 315 X 158	5 KGS	3	3	7	21	63	320 KGS
2	654 x 228 x 160	2,2 KGS	4	5	8	40	160	350 KGS



@marcialguijuelo

