

aire Marcial

El ibérico al aire de Guijuelo



Chorizo Ibérico de bellota

Un clásico de raíces populares que comparte vitrina con los más selectos embutidos. Elaborado a partir de los magros del cerdo ibérico, su proceso consta de un picado de magro grueso con materias primas naturales: sal, pimentón, orégano y ajo, para ser embuchado después en tripa natural.

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

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.
650 X 180 X 120	1,3 KGS	6	6	9	54	324	430 KGS



@marcialguijuelo



www.marcialguijuelo.es