

aire Marcial

El ibérico al aire de Guijuelo



Salchichón Ibérico de bellota

Tradicional embutido del cerdo ibérico, elaborado con una estudiada combinación de magro de cerdo ibérico y especias naturales. Su sabor característico, así como el fino y sutil aroma que le proporcionan las especias empleadas en su elaboración, le diferencian claramente de los demás embutidos.

Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico, sal, ajo, azúcares, leche en polvo, dextrina, dextrosa, especias, emulgentes E-450i, E-451ii, E-452i y E-450iii. Antioxidantes E-301, E-331iii. potenciador del sabor E-627, E-631, conservadores E-250, E-252, colorante E-120 y tripa natural de cerdo.

Valores nutricionales (por cada 100 gramos de producto)

Valor energético.....	422 kcal/1757 Kj
Grasas totales.....	25,8 g
- Saturadas.....	12,3 g
- Monoinsaturadas.....	15,93 g
- Poliinsaturadas.....	5,83 g
Hidratos de carbono.....	2 g
- Azúcares.....	1,1 g
Proteínas.....	25,8 g
Sal.....	1,0 g

Presentaciones:



Entero



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

