



Bernardo Hernández

LONGANIZA IBERICA DE BELLOTA

4300/4301

Características: Es el producto de la selección de los mejores magros del cerdo ibérico cuyo troceado es más fino que para el chorizo cular, después se adoban con las mejores especias, excelentes carnes del cerdo ibérico. Embutido en tripa Fibrán lo diferencian, permitiendo que sean piezas idénticas con un calibre y una longitud homogéneas. Se diferencia por su forma típica de herradura. Elaborado con seleccionadas especias. Sabor muy suave y natural. Mínima cantidad de grasa.



Presentación:

- Pieza unitaria.

Embalaje:

- Caja de cartón de 6 Kg.

Presentación:

- Pieza unitaria envasada al vacío.

Embalaje:

- Caja de cartón de 12 Unidades.

Peso: 0,5 . 0,55 kg.



sin gluten

PROPIEDADES	
Raza	Ibérico
Calidad	Bellota
Tripa	Fibrán
Curación	3 . 4 meses

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
VALORES MEDIOS	Por 100 g	Por ración (25g)
Energía	441 kcal	110 kcal
Proteínas	26,9 g	6,7 g
Hidratos de Carbono	1,6 g	0,4 g
Azúcares	<0,5 g	<0,5 g
Grasas	36,3 g	9,1 g
Grasas Saturadas	14,4 g	3,6 g
Fibra Alimentaria	<1 g	<1 g
Sodio	1,1 g	0,3 g

COMPOSICION	
Carne de Cerdo Ibérico	Dextrina
Sal	Lactosa
Pimentón	Emulgentes: E-450i y E-452i
Ajo	Antioxidantes: E-301, E-325 y E-331iii
Orégano	
Proteína láctea	Conservantes: E-252 y E-250
Azúcar	
Dextrosa	Colorante: E-120
Caseinato	