

Lomito (presa)

de bellota · 100 % ibérico · pieza 380-420 g en estuche

- Cabecero de lomo de bellota 100 % ibérico, más jugoso que el lomo
- Pieza de 380-420 g en estuche, lista para regalar
- Elaborado en Guijuelo (Salamanca) por Don Ibérico
- Sin gluten y sin lactosa

Características

Qué lleva	Una pieza de lomito (cabecero de lomo) de bellota 100 % ibérico de 380-420 g, envasada en estuche.
Tipo de producto	Lomito o presa
Calidad	Premium
Intensidad	10 de 10
Raza	100 % ibérico
Alimentación	De bellota
Crianza	Libertad en dehesa (montanera)
Formato	Pieza entera
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Certificado por	Calicer

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes	Cabecero de lomo de cerdo de bellota 100 % ibérico, sal, ajo, orégano, pimentón, azúcar, antioxidante (E-301), corrector de la acidez (E-331iii), conservadores (E-252 y E-250). Envoltura artificial: retirar antes de su consumo.
Alérgenos	Sin alérgenos
Apto para	Sin gluten, Sin lactosa, Alto en proteínas

Información nutricional (valores medios por 100 g)

Valor energético	1781 kJ / 429 kcal
Grasas	34,4 g
de las cuales saturadas	16,9 g
Hidratos de carbono	0,9 g
de los cuales azúcares	0,8 g
Proteínas	29,0 g
Sal	3,92 g

 Los Mandamientos del Lomito (conservación y consumo)

 Cómo conservar

Sin empezar, en un lugar fresco y seco o en la nevera. Una vez empezado, mejor fuera de la nevera: en un sitio fresco y tapado con un trapo, para que no pierda su textura.

 Cómo consumirlo

Quita la tripa solo del trozo que vayas a comer. La primera rodaja estará más oxidada: córtala finita y quítala. Después, córtalo en rodajas finas y tómalo a temperatura ambiente.