

Paleta de bellota 100 % ibérico

Más de 30 meses de curación · Deshuesado

- Paleta de bellota 100 % ibérico
- Más de 30 meses de curación
- Elaborado en Guijuelo (Salamanca) por Don Ibérico
- Certificado por Calicer según la Norma del Ibérico

Características

Tipo de producto	Paleta
Calidad	Gourmet
Intensidad	10 de 10
Raza	100 % ibérico
Alimentación	De bellota
Precinto	Negro
Crianza	Libertad en dehesa (montanera)
Curación	Más de 30 meses
Formato	Deshuesado
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Denominación de origen	Sin DOP
Certificado por	Calicer

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes	Paleta de cerdo de bellota ibérico y Sal. conservador (E-252 y E250).
Alérgenos	Sin alérgenos
Apto para	Sin gluten, Sin lactosa, Alto en proteínas

Información nutricional (valores medios por 100 g)

Valor energético	1169 kJ / 280 kcal
Grasas	16,8 g
de las cuales saturadas	6,02 g
Hidratos de carbono	0,5 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	32,2 g
Sal	7,75 g

 Los Mandamientos de la Paleta (conservación y consumo)

 Cómo conservar

En la nevera, envasado al vacío. Una vez abierto, envuélvelo en film y vuelve a guardarlo en la nevera.

 Cómo consumirlo

Sácalo de la nevera un rato antes de cortarlo. Córtalo en lonchas finas, con cortadora o con un cuchillo largo y bien afilado, y cómelo a temperatura ambiente.