

Paleta de cebo de campo 50 % raza ibérica

Más de 30 meses de curación · Varios (según variante)

- Paleta de cebo de campo 50 % raza ibérica
- 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
Raza	50 % raza ibérica
Alimentación	De cebo de campo
Precinto	Verde
Crianza	Campo al aire libre
Curación	Más de 30 meses
Formato	Varios (según variante)
Corte	Según variante
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Denominación de origen	Sin DOP
Certificado por	Calicer
Conservación	La pieza, en un lugar fresco y seco. Lo loncheado, mejor en la nevera: sácalo un rato antes y cómelo atemperado.
Consumo preferente	12 meses con el envase cerrado

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes

Paleta de cerdo de cebo de campo ibérico y Sal.
conservador (E-252 y E250) ¿Qué es el loncheado en fetas?
¿Cansado de morder el bocadillo y que se salga todo el
jamón porque la loncha es largísima? ¿Cansado de

encontrarte taquitos y trozos gordos entre tus sobres loncheados a cuchillo? ¿Te imaginas una loncha tan fina como si estuviera cortada a máquina, pero pequeña como si estuviera cortada a cuchillo? Pues ahora es posible! Prueba nuestro exclusivo loncheado en fetas Loncheado a máquina premium Loncha Fina y regular Tamaño pequeño Mismo sabor y calidad de siempre.

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