

Surtido de embutidos ibéricos en estuche

vela de chorizo, vela de salchichón y 1/3 de lomo de bellota · 800 g

- Chorizo, salchichón y lomo ibéricos en un solo estuche
- Unos 800 g en total
- Elaborado en Guijuelo (Salamanca) por Don Ibérico
- La vela de chorizo lleva leche (lactosa)

Características

Qué lleva	- Vela de chorizo ibérico, unos 200 g - Vela de salchichón ibérico, unos 200 g - 1/3 de lomo de bellota 100 % ibérico, unos 400 g En total, unos 800 g, en estuche gourmet.
Tipo de producto	Lote o cesta
Calidad	Gourmet
Intensidad	6 de 10
Formato	Lote
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Certificado por	Calicer

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes	Vela de chorizo: carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, orégano, proteína de leche, dextrosa, lactosa y leche desnatada en polvo. Vela de salchichón: carne de cerdo ibérico, sal, dextrina, nuez moscada, pimienta, ajo, dextrosa, antioxidante (E-331) y conservador (E-252). Lomo de bellota 100 % ibérico: lomo de cerdo de bellota 100 % ibérico, sal, ajo, orégano, pimentón, azúcar, antioxidante (E-301), corrector de la acidez (E-331iii) y conservadores (E-252 y E-250). Envolturas artificiales: retirar antes de su consumo.
--------------	---

Alérgenos	Leche
Apto para	Sin gluten

Información nutricional (valores medios por 100 g)

Valor energético	1881 kJ / 453 kcal
Grasas	37,2 g
de las cuales saturadas	15,07 g
Hidratos de carbono	1,8 g
de los cuales azúcares	0,8 g
Proteínas	27,9 g
Sal	4,57 g

 Los Mandamientos de la Cesta (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.