

Vela ibérica estilo fuet

chorizo o salchichón · 200 g

- Embutido ibérico en tripa fina, estilo fuet
- Unos 200 g por vela, al vacío y en estuche
- Chorizo, chorizo picante o salchichón
- Lleva leche (lactosa)

Características

Qué lleva	Vela de unos 200 g, envasada al vacío en estuche de cartón. Según la variante: salchichón, chorizo, chorizo picante o un pack de dos (400 g).
Tipo de producto	Otro embutido
Intensidad	7 de 10
Formato	Pieza entera
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Certificado por	Calicer

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes	Carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, orégano, proteína de leche, dextrosa, lactosa y leche desnatada en polvo. Envoltura artificial: retirar antes de su consumo.
Alérgenos	Leche
Apto para	Sin gluten

Información nutricional (valores medios por 100 g)

Valor energético	2118 kJ / 511 kcal
Grasas	44,0 g
de las cuales saturadas	17,23 g

Hidratos de carbono	1,4 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	27,4 g
Sal	3,67 g

Los Mandamientos del Embutido (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.

Monjamón y más · DONIBERICOSHOP SL · Cuesta Raqueta 4, 37001 Salamanca · jamones@monjamonymas.com · +34 900 433 404 · www.monjamonymas.com

Ficha actualizada el 23 de octubre de 2026. Los datos pueden variar ligeramente entre lotes; manda siempre la etiqueta del producto.