

LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA EXTRA

-Cod. ESPA047-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il suo straordinario sapore e i suoi raffinati aromi vengono esaltati grazie alla leggera aerazione con fumo di legna di quercia e alla lenta maturazione in essiccatoi naturali. Dal colore vivace, offre al taglio un aspetto marmoreo dovuto alla penetrazione del grasso proveniente dalla fusione della ghianda.

INGREDIENTI

Filetto di maiale Ibérico, sale, aglio, origano, pepe, zucchero, antiossidante E301, correttore di acidità E331 (iii), conservanti E250, E252.

Origine della carne: Spagna

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Spagna; Regione: Castilla y León
Produttore:	ES 10.13159/SA CE
Certificazioni:	senza glutine e lattosio
Budello:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	Sapore grasso e leggermente speziato, dovuto dal peperoncino e dall'aglio.
Stagionatura:	circa 5 mesi
Peso netto:	circa 400 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 24 mesi dalla spedizione
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	429 kcal / 1781 kJ
Grassi	34,4 g
di cui saturi	16,9 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	29,0 g
Sale	3,9 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10² UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10² UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 10² UFC/g

Coliformi totali: < 10³ UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
08/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

