



**100% IBÉRICO, SALVAJE Y DE BELLOTA**

**“PATA NEGRA”**

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Nombre: **CHORIZO DE BELLOTA 100% IBÉRICO.**

Origen: Jabugo (Huelva)

Raza y crianza: Cerdos 100% Ibérico, variedad lampiño. Crianza en libertad en la dehesa. Alimentación natural, 4 meses de montanera (doble de lo exigido por normativa)

Curación: 4 meses

Presentación:

Pieza entera, envasada al vacío  
Loncheado, envasado al vacío con cajita



Peso unitario:

Pieza entera: ~ 400 g  
Loncheado: 80 g

Condiciones de almacenamiento:

Debe conservarse en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Mantener refrigerado: 0 a 7 °C

Pieza entera: Se recomienda abrir una hora antes de su consumo.

Loncheado: Se recomienda abrir 20 min antes de su consumo. Una vez abierto, consumo recomendable máximo 2 días. Conservar en frigorífico, se recomienda tapar con plástico film.

Consumir a temperatura ambiente (19-22°)

Fecha de consumo preferente:

12 meses.

Aparecerá indicada en el producto.

Ingredientes:

98% Carne cerdo 100% ibérico de bellota

2% Sal común (dosis máxima: 10g/kg)

<0,1% pimentón, LACTOSA, dextrina

PROTEÍNAS DE SOJA, especias, ajo,

PROTEÍNAS DE LECHE, emulgente (E-450iii),

antioxidante (E-316 y E 330) y conservantes (E-252)

Envoltura comestible

Valor nutricional (por 100gr.):

Valor energético: 504,89 kcal

2112,46 kJ

Proteínas: 25,40 g

Hidratos de carbono: <0,1 g

-Azúcares: <0,1 g



Ácidos grasos:	44,81 g
-Saturados:	9,43 g
Sal:	2,92 g

**Juan Pedro Domecq Solís, S.L.**  
C/ Velázquez 53, 1-Izda, 28001 Madrid  
B-82382201  
ES 10.0022108/H CE