

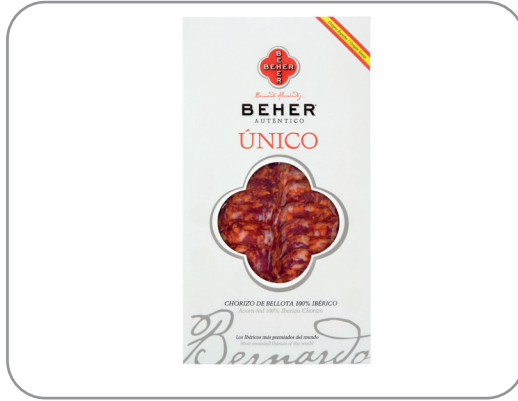
ESTUCHE CHORIZO BELLOTA 100% IBÉRICO 100Gr

Cod. Art. **3533**

GAMA BEHER CLÁSICO

CURADO

**LONCHEADO
MÁQUINA**



Reserva Familiar
BEHER
AUTÉNTICO



FICHA TÉCNICA

Propiedades de Raza: 100% Ibérico

Selección: Único

Curación: de 4 a 6 meses aprox.

Ácido Oleico: 55-58%

Alimentación: Cereales naturales, pastos, tubérculos, raíces y bellotas

Superficie/Hábitat por animal: de 2 a 4 Ha

Fecha sacrificio: de diciembre a marzo

Edad al sacrificio: de 18 a 24 meses

DESCRIPCIÓN

Loncha de chorizo obtenido de las mejores carnes procedentes de cerdos propios 100% ibéricos seleccionados desde su nacimiento. Pasan la primera etapa de su vida en granja, alimentándose a base de cereales naturales elaborados en nuestras instalaciones hasta alcanzar un peso de entre 40kg y 50kg, cuando acceden a las dehesas. En ellas disfrutan de una exquisita alimentación compuesta por la ya mencionada selección de cereales, pastos, tubérculos, raíces y bellotas, llegando a pesar entre 90kg y 100kg a primeros de octubre cuando comienza la montanera, momento en el que caen las bellotas y de las que se alimentan en exclusiva hasta alcanzar un peso aproximado de 180kg en su etapa adulta.

La selección de carnes se realiza con especial mimo y cuidado dejando una cantidad mínima de grasa para posteriormente proceder a un picado grueso. Embutido en tripa, secado y madurado entre 4 y 6 meses de manera tradicional, aplicando las últimas tecnologías para asegurar la máxima calidad.

NOTA DE CATA

El pimentón de La Vera y las mejores especias seleccionadas crean un adobo que le confiere un sabor único. Este producto se elabora respetando la receta más antigua de nuestros abuelos para preservar el legado de lo auténtico, del sabor natural. Su bajo contenido en conservantes hace que el producto se encuentre entre los más saludables y con un sabor persistente y agradable.

COMPOSICIÓN

Carne de cerdo 100% ibérico, sal, pimentón, ajo, orégano, leche en polvo, dextrina, dextrosa, emulgentes: E-450i, E-452i, azúcar, antioxidantes: E-301, E-325, E-331iii, conservantes: E-252, E-250; colorante: E-120. Tripa Fibrán

Modo de conservación: Conservar entre 2 y 7°C

Vida útil: 365 días.

VALOR NUTRICIONAL

Valores Medios

Por 100gr.

Energía	1743kj / 441kca
Proteínas	26,9gr
Hidratos de Carbono	1,6gr
de los cuales Azúcares	< 0,5gr
Grasas	36,3gr
Grasas Saturadas	14,4gr
Fibra Alimentaria	< 1gr
Sal	3gr

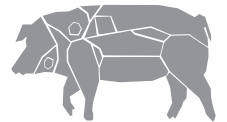
PESO · Bandeja de 100gr

ALÉRGENOS

No contiene



GLUTEN
FREE



PRESENTACIÓN

· Bandeja individual en 1/2 lonchas envasada al vacío y estuchada.(100gr)

LOGÍSTICA

ESTUCHES

· Envasados al vacío individualmente en cajas de 5, 10 ó 20 unidades.