

# CARRILLERA 100% IBÉRICA

Cod. Art. -

GAMA BEHER MEAT

CONGELADO



Bernardo Fernández  
**BEHER**  
AUTÉNTICO



## DESCRIPCIÓN

Pieza obtenida de la cabeza, correspondiente a los músculos maseteros. Procedente de **cerdos propios 100% ibéricos** seleccionados desde su nacimiento, criados en libertad y con una exquisita alimentación elaborada en **nuestras granjas y dehesas** a base de cereales naturales, bellotas, además de pastos, tubérculos y raíces.

## FICHA TÉCNICA

**Propiedades de Raza:** 100% Ibérico

**Selección:** Carrillera 100% Ibérica

**Ácido Oleico:** Entre 54% y 58%

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

**Fecha sacrificio:** Todo el año excepto agosto y parte del mes de diciembre. (Ver disponibilidad)

**Edad al sacrificio:** Edad media de 18 meses

## NOTA DE CATA

De consistencia gelatinosa por su alto contenido en colágeno, carne tierna y jugosa.

Se recomienda estofada con verduras y previamente sellada o directamente a la brasa.

“Su jugosidad y ternura le dejará perplejo”.

## COMPOSICIÓN

Carne de cerdo 100% ibérico

**Modo de conservación:** Conservar a -18°C

**Vida útil:** 730 días

### PUNTO DE LA CARNE RECOMENDADO



Esta pieza se recomienda tanto guisada como estofada a fuego lento para potenciar su alto contenido en colágeno.

## ALÉRGENOS

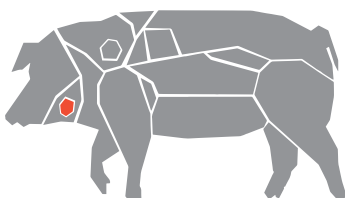
No contiene



**PESO UNITARIO** 120g aprox.

## PRESENTACIÓN

Envasado al vacío congelado



## LOGÍSTICA

Unidades por bolsa: 6 piezas/bolsa

Bolsas por caja: 8 bolsas/caja

Peso neto de caja: 8kg aprox.

Cajas por capa: 9 cajas

Capas por pallet: 10 capas