

CARRILLERA 100% IBÉRICA

Cod. Art. -

GAMA BEHER MEAT

FRESCO



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 entre 2 y 7°C

Vida útil: 20 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

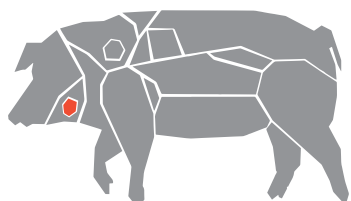


GLUTEN
FREE

PESO UNITARIO 120g aprox.

PRESENTACIÓN

Envasado al vacío



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