

Paleta de Bellota 100% Ibérica, Paleta de Bellota Ibérica 75% Raza Ibérica

D.O. Dehesa de Extremadura

(RD 04/2014, norma de calidad para la carne, el jamón , la paleta y la caña de lomo ibérico)



DESCRIPCIÓN

Producto elaborado con la extremidad anterior, con mano y hueso, que incluye la pieza osteomuscular íntegra, procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración

INGREDIENTES

Paleta de cerdo ibérico de bellota, sal, conservadores: (E-252), (E-250) y antioxidante E-301

COMPOSICIÓN ANALÍTICA

Características Organolépticas	Valor energético y valor nutricional por 100 g	Alérgenos	Declaraciones
<p>Color: magro de rosa claro a rojo intenso, grasa blanca o rosácea.</p> <p>Textura: homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.</p> <p>Olor: aroma intenso.</p> <p>Sabor: ligero sabor salado..</p>	<p>Valor energético 2160 kj (516 kcal)</p> <p>Grasas: 46,3 g</p> <p>Grasas saturadas: 17,6 g</p> <p>Hidratos de carbono: 0,6 g</p> <p>Azúcares: 0,5 g</p> <p>Proteínas: 24,2 g</p> <p>Sal: 3,8 g</p>	<p>No contiene alérgenos</p>	<p>No contiene OGMs</p> <p>Producto no irradiado</p>