



Montiber

Sano y natural

## Lomo de bellota ibérico 50% raza ibérica (Con Pimentón de la Vera)

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                                                                                       | Producto crudo curado de la pieza longitudinal de la espalda del cerdo de que va desde el jamón hasta el cuello, situado entre el espinazo y la costilla, adobado, embutido y sometido a un proceso de secado, curado y maduración.                                                                                                                                        |                |
| <b>MATERIA PRIMA</b>                                                                                     | Cerdos de bellota ibérico 50% raza ibérica, alimentados con bellota.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |
| <b>TRATAMIENTO APLICADO</b>                                                                              | Adobado, maceración, embutido y maduración.<br>Envasado o sin envasar al vacío y/o loncheado.                                                                                                                                                                                                                                                                              |                |
| <b>INGREDIENTES</b>                                                                                      | Lomo de cerdo de bellota ibérico 50% raza ibérica, sal, aceite de oliva, azúcar, especias, proteína de origen porcino, antioxidante E301 y E331, conservantes E252 y E250, pimentón de la Vera y ajo.                                                                                                                                                                      |                |
| <b>ALÉRGENOS/OGM/IRRADIADOS</b>                                                                          | No contiene alérgenos ni OGM ni productos irradiados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |
| <b>VIDA ÚTIL o DURABILIDAD</b>                                                                           | Pieza entera: 2 años desde su fecha de etiquetado, manteniéndose en las condiciones de almacenamiento indicadas.<br>Loncheado: 6 meses desde su fecha de envasado. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir en 7 días.                                                                                                                                        |                |
| <b>LOTEADO</b>                                                                                           | Identificación individual de cada pieza (etiqueta lote con semana + año + 3 +nº. de operación)<br>Loncheado: 9/0-1/año/nº operación                                                                                                                                                                                                                                        |                |
| <b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN</b>                                          | Conservar el lugar fresco y seco, evitando la acción directamente de la luz, temperatura recomendable <15°C<br>Recomendable transporte refrigerado.<br>Pieza loncheada mantener en refrigeración entre 0º C Y 5 º C.                                                                                                                                                       |                |
| <b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</b>                                                                     | Valor energético                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1322kJ/316Kcal |
|                                                                                                          | Grasas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 15,4           |
|                                                                                                          | De las cuales saturadas (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5,1            |
|                                                                                                          | Hidratos de carbono (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1,20           |
|                                                                                                          | De los cuales azúcares (g/100g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0,45           |
| Proteínas (g/100g)                                                                                       | 43                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                |
| Sal (g/100g)                                                                                             | 3,16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>- A la vista: Recubrimiento de mohos y levaduras</li><li>- En nariz: Agradable y característico.</li><li>- Al tacto: Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento</li><li>- Al corte: Rojo brillante con vetas de grasa blanca-nacarada</li><li>- En boca: Sabor delicado y poco salado. Sabor placentero.</li></ul> |                |
| <b>FORMATOS COMERCIALES</b>                                                                              | Pieza entera con o sin vacío, media pieza, tercio de pieza o cuarto de pieza y pieza loncheada envasadas al vacío en bolsa de PA-PE.                                                                                                                                                                                                                                       |                |
| <b>INSTRUCCIONES DE USO</b>                                                                              | USO PREVISTO: Retirar tripa o envoltura del producto antes de consumir. Consumo sin limitaciones, salvo prescripción médica.<br>USO ESPERADO: No necesita cocinado.<br>Retirar la bolsa y/o tripa o cobertura exterior, mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumir.<br>Conservar en lugar fresco y seco, alejado de olores extraños y fuertes.           |                |
| <b>CONSUMIDORES SENSIBLES</b>                                                                            | No se reconocen. Se recomienda un uso moderado y dieta equilibrada. Se recomienda consumir con moderación en hipertensos.                                                                                                                                                                                                                                                  |                |
| <b>SIERRA LA HORCA, SL</b><br><b>B 06257687</b><br>C/ Huerta Cámara, s/n<br>Barcarrota (Badajoz, España) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |