



Montiber  
Sano y natural

## Lomo de cebo de campo 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 cebo de campo ibéricos 50% raza ibérica.	
<b>TRATAMIENTO APLICADO</b>	Adobado, maceración, embutido y maduración. Envasado o sin envasar al vacío y/o loncheado.	
<b>INGREDIENTES</b>	Lomo de cerdo de cebo de campo ibérico 50% raza ibérica, sal, azúcar, especias, proteína de origen porcino, antioxidante E301 y E331, conservantes E252 y E250, aceite de oliva, ajo, pimentón de la Vera.	
<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. 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) 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 Recomendable transporte refrigerado. Pieza loncheada mantener en refrigeración entre 0º C Y 5 º C.	
<b>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</b>	Valor energético	1197kJ/286Kcal
	Grasas (g/100g)	14,2
	De las cuales saturadas (g/100g)	5,05
	Hidratos de carbono (g/100g)	1,3
	De los cuales azúcares (g/100g)	0,5
Proteínas (g/100g)	38,2	
Sal (g/100g)	3,36	
<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. USO ESPERADO: No necesita cocinado. Retirar la bolsa y/o tripa o cobertura exterior, mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumir. 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> <b>B 06257687</b> <b>C/ Huerta Cámara, s/n</b> <b>Barcarrota (Badajoz, España)</b>		