

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

**PRODUCTO: PANCETA DE CERDO ADOBADA
COSTILLA DE CERDO ADOBADA**

CODIGO INTERNO DE PRODUCTO: Panceta Adobada: 100
Costilla Adobada: 101

COMPOSICION:

MATERIA PRIMA: Panceta Fresca de Cerdo.
Costillar fresco de Cerdo

CONDIMENTOS Y ESPECIAS: sal y pimentón.

ADITIVOS: No contiene aditivos. Trazas de nitrificantes.

TIPO DE CURACION: Curación Natural en secaderos naturales con calor de Carbón.

ENVASADO:

PANCETA ADOBADA: Envasado al Vacío de dos en dos piezas.
COSTILLA ADOBADA: Envasado al Vacío en pieza individual.

CADUCIDAD: 150 días.

ETIQUETADO: Etiqueta en cuerda.

EMBALAJE:

PANCETA ADOBADA: Cajas de 3 Bolsas al vacío de 2 piezas cada bolsa.
COSTILLA ADOBADA: Cajas de 4 unidades envasadas al vacío.

CAJAS POR PALET: En ambos productos, 64 Cajas por Palet (8 filas de 8 Cajas)

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES:

(Por 100 grs. de producto).

	Panceta Adobada	Costilla Adobada
Valor Energético	460 Kcalorías.	212 Kcalorías.
Proteínas	23 grs.	21 grs.
Hidratos de Carbono	< 1 gramo	< 1 gramo
Grasas	40.3 grs.	14,2 grs.
Colesterol	110 mgs.	127 mgs.
Contenido en Sal	2,1 Grs.	2.9 grs.