



## Paleta

100% Ibérico de Bellota - "Pata Negra"

Stagionatura minima

# 24 mesi

Con almeno 24 mesi di stagionatura, questa spalla Ibérica è più delicata, meno asciutta e dal colore aranciato.

Un sapore più vicino al nostro palato, che racchiude il calore del territorio andaluso.



### Tipologia di prodotto

Spalla di suino ibérico con osso stagionata

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1737 KJ/419 Kcal
Grassi	32 g
di cui Acidi Grassi Saturi	10 g
Carboidrati	1.4 g
di cui Zuccheri	< 0.5 g
Proteine	27 g
Sale	4.4 g

### Caratteristiche chimico-fisiche

Grassi (%)	32%
Grassi saturi (%)	10%
Carboidrati (%)	1.4%
Proteine (%)	27%
Sale	4.4%
aw	< 0,900
pH	< 5.7

### Caratteristiche microbiologiche

E. coli /g	<100 ufc
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Staphylococcus aureus /g	<100 ufc
Clostridium perfringens /g	<100 ufc
Enterobatteria /g	<100 ufc
Salmonella spp.	assente in 25 g

### Informazioni

**Nome del prodotto:** Paleta de Bellota 100% Ibérico

**Descrizione:** Spalla cruda stagionata, sottoposta a processo di salagione e stagionatura.

**Azienda produttrice:** COVAP. S. Coop. And. Ganadera del Valle de los Pedroches.

**Origine e provenienza:** Spagna.

### Caratteristiche

**Stagionatura:** > 365 giorni (dipende dal peso)

**Peso netto:** circa 4 -5 kg

**TMC (consigliato):** 18 mesi

**Modalità d'uso:** Pronto per il consumo (RTE). Si consuma previa eliminazione della porzione di cotenna interessata. Non contiene allergeni, non contiene glutine.

**Conservazione:** Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

### Composizione

**Ingredienti:** Spalla di maiale 100% iberico, alimentato a ghiande, sale marino, conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).

### Modalità di conservazione

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

### Scheda logistica

**Unità per scatola:** 1

**Dimensione cartone:** 90 cm x 15,6 cm x 27,5 cm