



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