



Panceta Ibérica - Panceta Ibérica Adobada

Ref. 10700/710/715

Ref. 10720/725



Iberian Pancetta - Cured Iberian Pancetta

Ref. 10700/710/715

Ref. 10720/725





Panceta Ibérica - Panceta Ibérica Adobada *Iberian Pancetta - Cured Iberian Pancetta*

Ref. 10700/710/715

Ref. 10720/725

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

RAZA

IBÉRICA

Panceta procedente de Cerdos Ibéricos con una pureza de raza del 100% al 75% y alimentados en régimen extensivo, con Bellotas y Hierbas propias de la dehesa en el periodo de montanera.

CURACIÓN

6 meses.

INGREDIENTES PANCETA IBERICA

Panceta Ibérica y sal.

INGREDIENTES PANCETA IBERICA ADOBADA

Panceta Ibérica, sal, pimentón de la Vera y especias.

PESO PZA. ENTERA PANCETA IBÉRICA

Entre 5 Kg. y 6 Kg. aprox.

PESO MITADES

Entre 2.5 Kg. y 3 Kg. aprox.

PESO CUARTOS

Entre 1 Kg. y 1.5 Kg. aprox.

EMBALAJE PANCETA IBÉRICA

El producto se sirve sin envasar al vacío en pieza entera: Ref. 10700,

En mitades al vacío: Ref. 10715.

En cuartos al vacío: Ref. 10715.

EMBALAJE PANCETA IBÉRICA ADOBADA

El producto se sirve envasado al vacío en mitades: Ref. 10720

y en cuartos también al vacío: Ref. 10725.

KG./CAJA:

Cajas de 15-20 Kg.

Nº CAJAS/PALET (Formato Europeo):

25 CAJAS.

CONSUMO PREFERENTE

1 Año.

PRODUCT DESCRIPTION

BREED

IBERIAN

Loin from Iberian Pigs with a 75% to 100% and fed on an extensive diet, with acorns and grass from the “dehesas” of Extremadura during the “montanera” period.

CURATION

6 months.

INGREDIENTS – IBERIAN PANCETTA

Iberian pancetta and salt.

INGREDIENTS – CURED IBERIAN PANCETTA

Iberian pancetta, salt, paprika from La Vera and spices.

WEIGHT PC. IBERIAN PANCETTA

Between 5 Kg. and 6 Kg. approx.

HALF WEIGHTS

Between 2.5 Kg. and 3 Kg. approx.

QUARTER WEIGHTS

Between 1 Kg. and 1.5 Kg. approx.

IBERIAN PANCETTA PACKAGING

The product does not come vacuum packed, whole: Ref. 10700,

In halves vacuum packed: Ref. 10715.

In quarters vacuum packed: Ref. 10715.

CURED IBERIAN PANCETTA PACKAGING

The product comes vacuum packed in halves: Ref. 10720

and also in quarters, vacuum packed: Ref. 10725.

KG./BOX:

Boxes of 15-20 Kg.

Nº BOXES/PALLET (European format):

25 BOXES.

SHELF LIFE

1 Year.