



Bernardo Hernández

CHORIZO CULAR IBERICO DE BELLOTA

4200/4201/4205/4208

Características: Es el producto de la selección de los mejores magros del cerdo ibérico que tras ser troceados en partes gruesas para dar vistosidad al corte, se adoban con las mejores especias (pimentón Denominación de Origen de la Vera, ajo, sal marina...) y se embuten en tripa natural seleccionada (cular), pasan durante unas horas, por una campana de madera donde arde muy lentamente carbón de encina, que deseca levemente el producto y le confiere un delicado bouquet y a continuación maduran entre 4 y 6 meses con los aires únicos de Guijuelo, dando como resultado un producto natural, de fina textura y exquisito sabor suave por sus mínimos conservantes. Mínima cantidad de grasa.



Presentación:

- Pieza unitaria.
- Pieza unitaria envasada al vacío.
- 1/2 pieza envasada al vacío.
- 1/3 pieza envasada al vacío.

Embalaje:

- Caja de cartón de 2 piezas.
- Caja de cartón de 5,5 Kg. aprox. (1/3 pieza).
- Caja de cartón de 6 Kg. (predeterminado).
- Caja de cartón de 10 Kg.

Pesos: 0,8 . 1,1 / 1,1 . 1,5 kg.



sin gluten

PROPIEDADES	
Raza	Ibérico
Calidad	Bellota
Tripa	Natural
Curación	4 . 6 meses

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
VALORES MEDIOS	Por 100 g	Por ración (25g)
Energía	441 kcal	110 kcal
Proteínas	26,9 g	6,7 g
Hidratos de Carbono	1,6 g	0,4 g
Azúcares	<0,5 g	<0,5 g
Grasas	36,3 g	9,1 g
Grasas Saturadas	14,4 g	3,6 g
Fibra Alimentaria	<1 g	<1 g
Sodio	1,1 g	0,3 g

COMPOSICION	
Carne de Cerdo Ibérico	Dextrina
Sal	Lactosa
Pimentón	Emulgentes: E-450i y E-452i
Ajo	Antioxidantes: E-301, E-325 y E-331iii
Orégano	
Proteína láctea	Conservantes: E-252 y E-250
Azúcar	
Dextrosa	Colorante: E-120
Caseinato	