



MONTE NEVADO®



Ingredientes: paleta de cerdo mangalica, sal.

PALETA MANGALICA NATURAL MONTE NEVADO

REF: LPG

La paleta Mangalica, proviene de cerdos criados en la estepa húngara, de pelo rizado grueso y largo, pariente genético de nuestro cerdo ibérico. Pasa los crudos inviernos de la estepa húngara.

Su carácter andador y alimentación natural a base de maíz, trigo y pastos, unido a la madurez que alcanza, lo hacen idóneo para productos curados de alta calidad.

Criado al estilo tradicional húngaro, curado en España al estilo Monte Nevado.

Sin nitratos ni nitritos añadidos.
Sin gluten, no contiene alérgenos, ni OGM.

Referencia: LPG.

PALETA MANGALICA NATURAL.**Descripción del producto:**

Paleta de cerdo mangalica sometida a salazón en seco con sal marina, seguido de un proceso de secado y posterior envejecimiento en bodegas naturales.

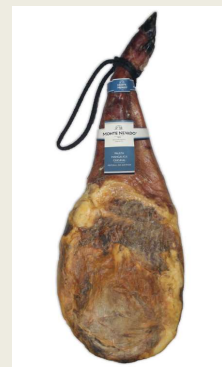
Curación media: 18 meses.

Ingredientes:

Paleta de cerdo mangalica, sal.

Otras declaraciones:

Sin nitratos, ni nitritos añadidos. Sin gluten, no contiene alérgenos, ni OGM.

**Información nutricional (por cada 100g):**

Valor energético:	1138 KJ / 272 kcal
Grasas:	16 g
Ácidos grasos saturados:	5,3 g
Hidratos de carbono:	0 g
Azúcares:	0 g
Proteínas:	32 g
Sal:	5g

Características microbiológicas:

<i>Escherichia coli:</i>	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus:</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella - Shigella:</i>	Ausencia / 25g
<i>Clostridium Sulfito-Reductores:</i>	< 100 ufc/g
<i>Lysteria monocytogenes:</i>	Ausencia / 25g

Condiciones de conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Sistema de trazabilidad: Código de barras individual.

Código EAN: 8437003604317

Consumo preferente: 6 meses.

Características físico-químicas:

Humedad (s.d.):	≤ 57 %
Gradiente de humedad:	≤ 12
NaCl (s.s.d.):	≤ 15 %

Normativa asociada:

Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Reglamento CE 2073/2005).

Información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento CE 1169/2011).

Normas de calidad aplicables, según producto:

- Especialidad Tradicional Garantizada "Jamón Serrano" (Reglamento CE 2419/1999).
- Norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico (Real Decreto 4/2014).
- Norma de calidad de derivados cárnicos (Real Decreto 474/2014 de 13 de Junio).

Datos logísticos:

Peso pieza:	4 - 4,5 Kg.
Envase / embalaje (material):	Caja de cartón, apta para contacto con alimentos.
Condiciones de envasado:	Sin particularidades especiales.
Piezas por envase:	3
Dimensiones caja (largo, alto, ancho):	860x167x283 mm.
Cajas por palet:	28
Dimensiones palet:	1200x1319x800 mm.
Preparación para su consumo:	Producto listo para el consumo.
Población de destino:	Consumidores en general.

Teléfono: +34 921 56 00 30
comercial@montenevado.com
www.montenevado.com



MONTE NEVADO®