

GEAL

EMBUTIDOS GEAL

CABECERO DE CERDO CURADO

CURED PORK LOIN HEAD

TÊTE DE LONGE DE PORC SÉCHÉE

Seleccionamos las mejores piezas en fresco procedentes de hembras y machos castrados de raza Duroc de alta calidad y le añadimos un adobo tradicional.

A través de una curación lenta y controlada, conseguimos un producto final excepcional. La amplitud en el tiempo de curado permite que el cabecero de lomo desarrolle mucha más cantidad de matices olfativos y gustativos, consiguiendo así el mejor producto.

We select the best fresh pieces from high quality Duroc breed females and castrated males and we add a traditional marinade.

Through slow and controlled curing, we achieve an exceptional final product. The length of the curing time allows the loin head to develop much more olfactory and gustatory nuances, thus achieving the best product.

Nous sélectionnons les meilleurs morceaux frais parmi les mâles et femelles de race Duroc stérilisés de haute qualité et ajoutons une marinade traditionnelle.

Grâce à une guérison lente et contrôlé, nous obtenons un produit final exceptionnel. Le temps d'affinage prolongé permet à la longe de développer beaucoup plus de nuances olfactives et gustatives, obtenant ainsi le meilleur produit.



EXCELENTE
CALIDAD

EXCELLENT
QUALITY

EXCELLENT
QUALITÉ

CABECERO DE CERDO

CURED PORK LOIN HEAD

TÊTE DE LONGE DE PORC SÉCHÉE

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	EAN	CONDICIONES ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD CADUCITY	PESO UNIDAD UNIT WEIGHT	PESO CAJA BOX WEIGHT	EMBALAJE PACKING	ENVASE PACKAGE	CAJAS CAPA LAYER BOXES	CAPAS PALET PALET LAYER	CAJAS PALET PALET BOXES	DIMENSIONES CAJA LARGO ANCHO ALTO DIMENSIONS BOX LONG WIDE HIGH
0257	CABECERO CURADO ENTERO CURED PORK LOIN HEAD, WHOLE PIECE	8425460004108	4º C a 10º C	10 meses 10 months	1,6 – 2 KG	8–10 KG	6-7 piezas por caja 6-7 pieces per box	Vacio Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 250 X 300
0258	CABECERO CURADO, MITADES CURED PORK LOIN HEAD, HALVES PIECES	8425460004115	4º C a 10º C	10 meses 10 months	0,8 – 1 KG	8–10 KG	12-14 piezas por caja 12-14 pieces per box	Vacio Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 250 X 300

Ingredientes: Cabeza de lomo de cerdo, sal, pimentón, ajo, orégano, dextrosa, nitrificante E-250.

Ingredients: Pork loin head, salt, paprika, garlic, orégano, dextrose, preservatives E-250.

Ingrédients: Tête longe de porc, paprika, sel, ail, origan, dextrose, nitrifiant, E-250.

Información nutricional / Nutritional value (100 grs.)

Calorías / calories.....1330 Kj / 270 Kcal

Grasa total / total fat.....15,2 g

de las cuales saturadas / saturated fat.....3,82 g

Hidratos de carbono / carbohydrates.....1,40 g

de los cuales azúcares / sugar.....0,9 g

Proteínas / proteins.....31,6 g

Sal / salt.....4,35 g



0257



0258

Código
Code

EXCELENTE
CALIDAD

EXCELLENT
QUALITY

EXCELLENTE
QUALITÉ

CABECERO DE CERDO

CURED PORK LOIN HEAD

TÊTE DE LONGE DE PORC SÉCHÉE

Excelente calidad – Excellent quality - Excellente qualité

Elaborado con cerdo de raza DUROC

Made with DUROC breed pork

Fabriqué avec du porc de race DUROC

REF. 0257 CABECERO DE LOMO, pieza entera
CURED PORK LOIN HEAD, whole piece
TÊTE DE LONGE DE PORC SÉCHÉE, morceau entier

REF. 0258 CABECERO DE LOMO, mitades
CURED PORK LOIN HEAD, in halves
TÊTE DE LONGE DE PORC SÉCHÉE, en moitiés