

GEAL

EMBUTIDOS GEAL

LACÓN AL HORNO

COOKING LACÓN

Lacón, elaborado de forma tradicional, sin inyección de agua.

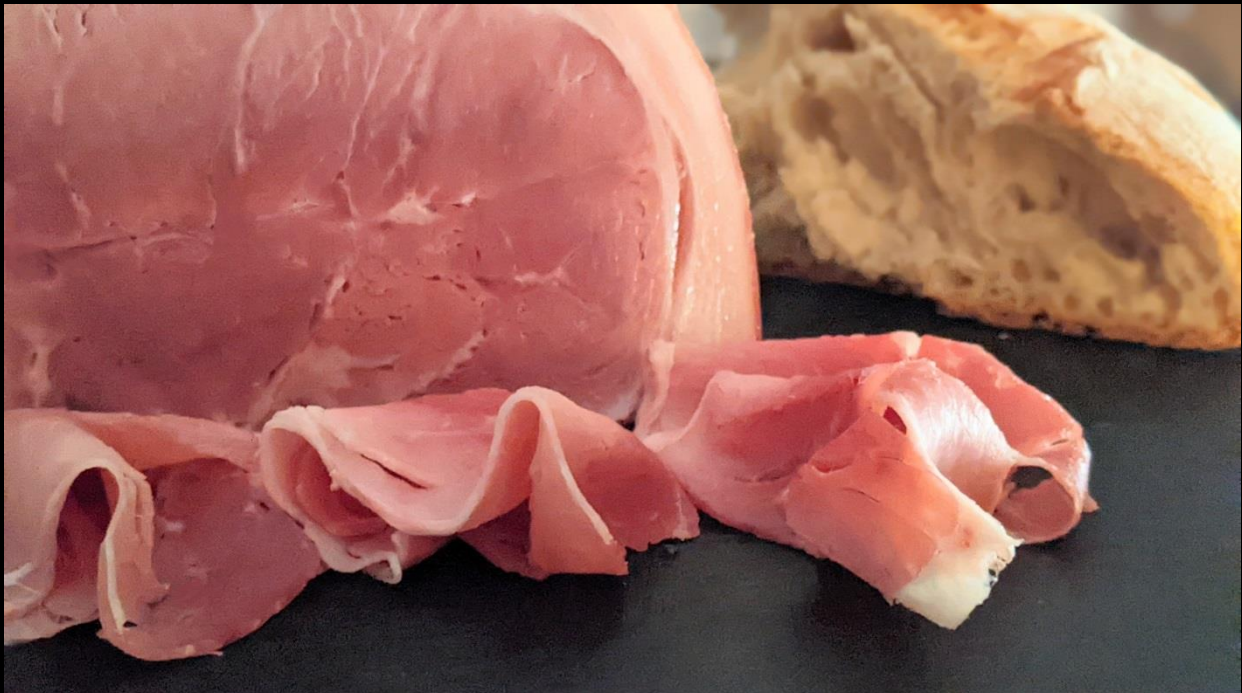
Seguimos un proceso tradicional de salazón y oreado durante 20 días, para luego asarlo en nuestros hornos.

Para que puedas consumirlo en diferentes preparaciones; a tu gusto.

“Cooking lacón”, made in a traditional way, without water injection.

We follow a traditional salting and curing process for 20 days, and then roast it in our ovens.

So that you can consume it in different preparations; to your liking.



LACÓN AL HORNO

COOKING LACON

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
0119	LACÓN AL HORNO ENTERO COOKING LACON, WHOLE PIECE	8425460005907	2° C a 5° C	6 meses 6 months	3 - 4 KG	3 - 4 KG	1 pieza por caja 1 piece per box	Vacio Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	340 X 215 X 150
0112	LACÓN AL HORNO, MITADES. COOKING LACON, HALVES	8425460005914	2° C a 5° C	6 meses 6 months	3 - 4 KG	3 - 4 KG	2 piezas por caja 2 pieces per box	Vacio Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	340 X 215 X 150

Ingredientes: lacón de cerdo, sal, dextrosa, nitrificante E-250.
Ingredients: pork shoulder, salt, dextrose, conservative E-250.

Información nutricional / Nutritional value (100 grs.)
 Calorías / calories.....1234 Kj / 295 Kcal
 Grasa total / total fat.....12,1 g
 de las cuales saturadas / saturated fat.....3,1 g
 Hidratos de carbono / carbohydrates.....6,2 g
 de los cuales azúcares / sugar.....3,21 g
 Proteínas / proteins.....35,6 g
 Sal / salt.....1,2 g

