

GEAL

EMBUTIDOS GEAL

LOMO DE CERDO CURADO

CURED PORK LOIN

Preparación tradicional con los lomos de los mejores cerdos.

Curado lento para obtener un mejor producto.

Traditional preparation with the loins of the best pigs.

Slow curing to get a better product.



LOMO DE CERDO CURADO

CURED PORK LOIN

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
0052	LOMO CURADO ENTERO CURED PORK LOIN, WHOLE PIECE	8425460004009	4° C a 10° C	10 meses 10 months	1,5-2,2 KG	8-11 KG	4-5 piezas por caja 4-5 pieces per box	Vacio Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	670 X 160 X 160
0053	LOMO CURADO MITADES DUROC PORK LOIN, HALVES PIECES	8425460004016	4° C a 10° C	10 meses 10 months	0,85-1,1 KG	8-10 KG	8-10 piezas por caja 8-10 pieces per box	Vacio Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 250 X 300

Ingredientes: Lomo de cerdo, sal, dextrosa, nitrificante E-250.

Ingredients: Pork loin, salt, dextrose, preservatives E-250.

Información nutricional / Nutritional value (100 grs.)

Calorías / calories.....887,6 Kj / 211,2 Kcal

Grasa total / total fat.....6,1 g

de las cuales saturadas / saturated fat.....2,30 g

Hidratos de carbono / carbohydrates.....0,8 g

de los cuales azúcares / sugar.....0,8 g

Proteínas / proteins.....36,1 g

Sal / salt.....3,81 g

