

GEAL

EMBUTIDOS GEAL

LOMO DUROC CURADO

CURED DUROC PORK LOIN

LONGE DE PORC DUROC 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 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 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.



LOMO DE CERDO DUROC

CURED DUROC PORK LOIN

LONGE DE PORC DUROC SÉCHÉE

EXCELENTE

CALIDAD

EXCELLENT

QUALITY

EXCELLENTE

QUALITÉ



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
0057	LOMO DUROC CURADO, ENTERO DUROC CURED LOIN, WHOLE PIECE	8425460004054	4° C a 10° C	10 meses 10 months	8-10 KG	4-5 piezas por caja 4-5 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	670 X 160 X 160	670 X 160 X 160
0058	LOMO DUROC CURADO, MITADES DUROC CURED LOIN, HALVES PIECES	8425460004061	4° C a 10° C	10 meses 10 months	8-10 KG	8-10 piezas por caja 8-10 pieces per box	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 250 X 300	450 X 250 X 300
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	Vacío 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	Vacío Vacuum	7 CAJAS 7 BOXES	7 CAPAS 7 LAYER	49 CAJAS 49 BOXES	450 X 250 X 300

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

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

Ingrédients: 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



0057



0058



0052



0053

Código
Code

LOMO DE CERDO DUROC

CURED DUROC PORK LOIN

LONGE DE PORC DUROC SÉCHÉE

EXCELENTE
CALIDAD

EXCELLENT
QUALITY

EXCELLENTE
QUALITÉ

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. 0052 LOMO DE CERDO raza DUROC, pieza entera
CURED PORK LOIN, DUROC breed, whole piece
LONGE DE PORC SÉCHÉE, race DUROC, morceau entier

REF. 0053 LOMO DE CERDO raza DUROC, mitades
CURED PORK LOIN, DUROC breed, in halves
LONGE DE PORC SÉCHÉE, race DUROC, en moitiés

REF. 00057 LOMO DE CERDO BLANCO, pieza entera
CURED PORK LOIN, whole piece
LONGE DE PORC SÉCHÉE, morceau entier

REF. 0058 LOMO DE CERDO BLANCO, mitades
CURED PORK LOIN, in halves
LONGE DE PORC SÉCHÉE, en moitiés