

GEAL

EMBUTIDOS GEAL

LOMO DUROC CURADO

DUROC CURED LOIN

El lomo de cerdo Duroc se elabora con esta raza de cerdo debido a la mayor infiltración que tiene.

De esta forma conseguimos un lomo de máxima calidad, más jugosidad y más sabor.

Duroc pork loin is made with this breed of pig due to the greater infiltration it has. This way we get a loin of the highest quality, more juiciness and more flavor.





LOMO DUROC CURADO

DUROC CURED LOIN

CÓDIGO CODE	DENOMINACIÓN DESCRIPTION	EAN	CONDICIONES ALMACENAJE STORAGE CONDITIONS	CADUCIDAD CADUCITY	PESO 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
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

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

Ingredients: Duroc 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



0057

Código
Code



0058