



SALCHICHÓN EXTRA

Definición	Producto de máxima calidad, con un suave y agradable sabor y sin notas de acidez, debido a su lenta curación. Su corte nítido y muy cárnico demuestra la alta calidad de los magros utilizados.	
Proceso	Nuestro salchichón es elaborado exclusivamente con magros de cerdo seleccionados. Su tradicional proceso de curación en frío favorece el desarrollo de un aroma y sabor excepcional.	
Características	Producto sin gluten (< 3 ppm)	
Presentación	Loncheado en atmósfera protectora	
Consumo preferente	120 días	
Calibre loncha aprox.	65 mm	
Conservación	Mantener refrigerado entre 0° y 7° C	
Ingredientes	Carne de cerdo (100 g de salchichón extra provienen de 125 g de carne), sal, lactosa , proteínas de leche , proteína de soja , dextrosa, especias, estabilizante (E-450i, E-451i), aroma, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-301) y colorante (E-120).	
Información alergénica	Contiene lactosa, proteínas de leche y proteína de soja.	
Información nutricional por 100 g	Valor energético	295 kcal/1229 kJ
	Grasas	21 g
	de las cuales saturadas	7,8 g
	Hidratos de carbono	3,6 g
	de los cuales azúcares	2,6 g
	Proteínas	23 g
	Sal	3,8 g
Especificaciones microbiológicas	<i>Escherichia coli</i>	<10 ² ufc/g
	<i>Staphilococcus aureus</i>	<10 ² ufc/g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25 g
	Clostridios sulfito-reductores	<10 ² ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	<10 ² ufc/g