



## SALCHICHÓN EXTRA

<b>Definición</b>	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.	
<b>Proceso</b>	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.	
<b>Características</b>	Producto sin gluten (< 3 ppm)	
<b>Presentación</b>	Loncheado en atmósfera protectora	
<b>Consumo preferente</b>	120 días	
<b>Calibre loncha aprox.</b>	65 mm	
<b>Conservación</b>	Mantener refrigerado entre 0° y 7° C	
<b>Ingredientes</b>	Carne de cerdo (100 g de salchichón extra provienen de 125 g de carne), sal, <b>lactosa</b> , proteínas de <b>leche</b> , proteína de <b>soja</b> , dextrosa, especias, estabilizante (E-450i, E-451i), aroma, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-301) y colorante (E-120).	
<b>Información alergénica</b>	Contiene lactosa, proteínas de leche y proteína de soja.	
<b>Información nutricional por 100 g</b>	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
<b>Especificaciones microbiológicas</b>	<i>Escherichia coli</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g
	<i>Staphilococcus aureus</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25 g
	Clostridios sulfito-reductores	<10 <sup>2</sup> ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g