



## **PANCETA CURADA CON PIMIENTA**

<b>Definición</b>	Producto elaborado con una rigurosa selección de las mejores pancetas. Salado con procesos tradicionales. Con su lenta curación se consigue un producto de exquisito paladar.	
<b>Proceso</b>	Las pancetas son saladas con un ligero proceso de bombeo y posteriormente son sometidas a un suave proceso de curación en frío, para conservar sus cualidades organolépticas al máximo.	
<b>Características</b>	Producto sin gluten (< 3 ppm)	
<b>Presentación</b>	Loncheado en atmósfera protectora	
<b>Consumo preferente</b>	120 días	
<b>Dimensión loncha aprox.</b>	20cm x 3cm	
<b>Conservación</b>	Mantener refrigerado entre 0° C y 7° C	
<b>Ingredientes</b>	Panceta de cerdo (100 g de panceta curada provienen de 145 g de carne), sal, especias, dextrosa y conservadores (E-252, E-250). Pimienta de cobertura (2%).	
<b>Información alergénica</b>	No contiene alérgenos	
<b>Información nutricional por 100 g</b>	Valor energético	340 kcal/1.408 kJ
	Grasas	29 g
	de las cuales saturadas	10 g
	Hidratos de carbono	0,7 g
	de los cuales azúcares	0,7 g
	Proteínas	19 g
	Sal	2,9 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