



PANCETA CURADA CON PIMIENTA

Definición	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.	
Proceso	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.	
Características	Producto sin gluten (< 3 ppm)	
Presentación	Loncheado en atmósfera protectora	
Consumo preferente	120 días	
Dimensión loncha aprox.	20cm x 3cm	
Conservación	Mantener refrigerado entre 0° C y 7° C	
Ingredientes	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%).	
Información alergénica	No contiene alérgenos	
Información nutricional por 100 g	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
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