



LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO



Un producto artesanal, de gran calidad, con sabor exquisito

Procedente de **Cerdos Ibéricos criados en libertad** en las **Dehesas** del Suroeste Español, y alimentados a base de **bellotas, hierbas** y plantas aromáticas. Se trata de la pieza completa del lomo del Cerdo, entera y exenta de grasa de cobertura. Esta alimentación rica en proteínas, glúcidos y grasas, junto con el continuo ejercicio del animal, consiguen la **proporción perfecta entre la carne y la grasa necesaria para producir el veteadado** característico que distingue la calidad organoléptica de su carne.

Carne aderezada únicamente con sal, ajo y pimentón, y embutida en tripa natural o fibran. Curación **artesanal** en nuestros **secaderos naturales**. Las infiltraciones de grasa intramuscular dan suavidad y jugosidad al producto, al corte presenta tonos que van desde anaranjado a tonalidades caoba, **con su veteadado característico**.

CARACTERÍSTICAS: Pieza muscular completa (cinta de lomo), embutida en tripa cular de cerdo, tripa roscal y/o fibran. La pieza entera mide unos 75 cm de largo.

CURACIÓN: Entorno a 90 días.

LOGÍSTICA:

PRODUCTO	UD. CAJA	EAN
LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO LATA3 TRIPA NATURAL	3 uds. por lata, cajas de 1, 3 o 9 latas	8436034852490
LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO TRIPA NATURAL	De 5 a 7 uds.	8436034854463
LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO	De 5 a 7 uds.	8436034851677
LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO pieza estuchado	8 uds. en maletín de paleta	8436034853916
LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO 1/2 pieza	De 10 a 14 uds.	8436034851288
LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO 1/4 pieza	32 uds.	8436034851370
LONCHEADO 80 g LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO CORTADO A MANO	15 uds.	8436034854340
LONCHEADO 80 g LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO	15 uds.	8436034851257