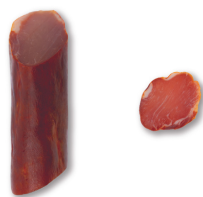


FICHA TÉCNICA

LOMBO PORCO IBÉRICO

1. Identificação do Produto

Lombo Porco Ibérico: Enchido a base de carne de porco ibérico, curado naturalmente com uma cura mínima de 80 dias.



2. Composição do Produto

- Lombo de porco ibérico
- Sal;
- Açúcar;
- Especiarias;
- Antioxidantes E301;
- Conservante E250, E252;
- Corretor de Acidez E331(iii);
- Pimentão;
- Alho;
- Orégãos;
- Invólucro: tripa de porco.



Produzido em Espanha por: 10.15390/SG

3. Declaração Nutricional

Informação Nutricional Média por 100 g:	
Valor Energético	275,75 KCAL/ 1158 KJ
Lípidos	12,67 gr
Ácidos Gordos Saturados	5,29 gr
Hidratos de Carbono	1,47 gr
Açúcares Totais	0,52 gr
Proteína Total	38,45 gr
Sal (NaCl)	4,39 gr

LQ: Limite de Quantificação

4. Condições de Conservação

O produto deve estar conservado em local seco e fresco, com temperaturas máximas entre os 18 °C e os 20 °C.

(Referência: Decreto-Lei n.º 147/2006 de 31 de julho).

5. Uso Pretendido do Produto

Consumir cru, grelhado ou cozido. Produto para grelhar, cozer, fritar ou para utilizar em pratos culinários. Produto passível para ser consumido pela população geral.

6. Alergénios

