1.573 m

JAMONES
BRONCHALES

PALETA DOP TERUEL

Categoría: Producto Cárnico Curado | Familia: 02.PALETAS

TIPOS

Paleta DOP Teruel (10 meses de curación).
Paleta DOP Teruel (12 meses de curación).
Paleta DOP Teruel (14 meses de curación).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

INGREDIENTES: Paleta de cerdo DOP Teruel, sal, azúcar, dextrosa, nitrito de sodio y nitrato de potasio.

ETAPAS PRODUCTIVAS:
Recepción de materias primas cárnicas.
Salazón en pilas (0,8 días x kilogramo).
Post-salado en ambiente controlado (mínimo 90 días)
Secado natural.
Enmantecado.
Maduración en bodega subterránea.
Conservación.
En su caso, procesado y acondicionamiento (taqueado y/o loncheado y envasado al vacío)
Expedición.
Curación total: según tipo.

PALETA DOP TERUEL

MARCA
SIERRA DE ALBARRACÍN

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
E. coli: <100 ufc/gr.
Salmonella: ausencia en 25 gr.
St. Aureus: <100 ufc/gr.
Clostridium sulfito-reductores: <100 ufc/gr.
Listeria monocytogenes: ausencia en 25 gr.

CONDICIONES DE USO

FORMA DE CONSUMO: Lonchear o trocear, y listo para su consumo directo.
POBLACIÓN DE DESTINO: Población en general.

PRESENTACIONES

PRESENTACIÓN	VARIEDAD	ENVASADO	CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
Pieza entera		En su caso, enmallado		365 días desde su etiquetado para expedición
Centro de paleta curada		Al vacío		365 días desde su etiquetado para expedición
Paleta curada tacos				
Paleta loncheada				

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Kcal/100gr	385,30	Azúcares	0,10 g.
Grasas	30 g.	Proteína	26 g.
Saturadas	10 g.	Sal	4 g.
HdC	0,10 g.		

JAMONES BRONCHALES, SL
Paraje El Santo, 15 D
44367 BRONCHALES (Teruel) SPAIN
info@jamonesbronchales.com
www.jamonesbronchales.com

RS. 10.16312/TE