



LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA



Un producto artesanal de gran calidad

Se elabora con la pieza completa del lomo del **Cerdo ibérico** entero y exento de grasa de cobertura, aderezada únicamente con sal, ajo y pimentón. Posteriormente, se embute en **tripa** y comienza la fase de curación que es realizada de forma artesanal, en nuestros **secaderos naturales**.

Las **infiltraciones de grasa** intramuscular, dan suavidad y jugosidad al producto. Lonchas de aspecto brillante al corte con tonos que van desde anaranjado a tonalidades caoba, **con un amplio veteado**.

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. Al corte presenta una apariencia veteada y jugosa.

CURACIÓN: Entre 70 y 80 días.

LOGÍSTICA:

PRODUCTO	UD. CAJA	EAN
LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	De 5 a 7 uds.	8436034852193
LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA 1/2 pieza	De 10 a 14 uds.	8436034852186
LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA 1/4 pieza	32 uds.	8436034852179
LONCHEADO 80 g LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	15 uds.	8436034853480