



## SELECCIÓN NATURAL

Carne fresca seleccionada ✿ Corte homogéneo  
Aroma delicado ✿ Color brillante

### Lomo y Cabecero de Lomo

- ✦ Piezas nobles.
- ✦ Corte muy homogéneo.
- ✦ Aroma delicado.
  - Sabor suave (poco salado).
  - Color brillante de grasa infiltrada

## LOMO CURADO Y CABECERO DE LOMO ("COPPA")

Tanto el Lomo como el Cabecero de lomo son actualmente dos de las piezas nobles más cotizadas del cerdo

La adecuada selección genética llevada a cabo por Embutidos Artyso, está unida a la calidad de la carne en fresco, aspecto primordial en este proceso. La estricta selección del resto de los ingredientes y el empleo de la tecnología más avanzada, nos permiten obtener lomos y cabeceros de exquisitos caracteres organolépticos.

Su largo y lento proceso de curación, madurando paulatinamente hasta conseguir su peculiar color sonrosado, aroma delicado y sabor poco salado, dotan tanto al Lomo como al Cabecero "Coppa" Artyso, de una consistencia firme, homogénea y compacta al tacto.

## VARIEDADES



### ✦ LOMO CURADO

**Ingredientes:** Lomo de cerdo, sal, ajo, pimentón, azúcar, conservadores (E-250 y E-252), dextrosa, antioxidante (E-301) y tripa de colágeno. **Peso:** Piezas enteras de 1,5 Kg. aprox., medias piezas de 750 grs. aprox. y tacos de 500 grs. **Presentación:** Cajas de 6 piezas enteras, 10 piezas medias y 12 tacos, envasados al vacío. Unitario.



### ✦ CABECERO DE LOMO "COPPA"

**Ingredientes:** Cabecero de Lomo de cerdo, sal, ajo, pimentón, azúcar, conservadores (E-252 y E-250), dextrosa, antioxidante (E-301) y tripa de colágeno. **Peso:** Piezas de 475 y 400 grs. peso fijo. **Presentación:** Cajas de 12/14 piezas envasadas al vacío. Unitaria.

#### Consumo:

Sacar 10 minutos antes de su consumo y consumir a temperatura ambiente. Tanto el Lomo Curado como el Cabecero de Lomo "COPPA" y el LOMITO son ideales en Aperitivos, en las mejores Tablas de Embutidos y Tapas.

#### Consejos de Consumo:

Tanto el Lomo como el LOMITO y el Cabecero de lomo "COPPA", deben sacarse de su envase 10 minutos antes de su consumo. El corte debe ser transversal y moviendo mucho el cuchillo, para conseguir una rodaja homogénea y brillante.



artesania  
arte y tradición



tecnología  
calidad de producto



## FICHA TÉCNICA LOMO Y CABECERO DE LOMO ARTYSÁN

### DESCRIPCIÓN

#### PRODUCTO

REFERENCIA	DENOMINACIÓN	EAN	ENVASE	PESO / PZA	CADUCIDAD	CONDICIONES	PZAS/CAJA	PESO/CAJA	DIM./CAJA	CAJAS/CAPA	CAJAS/PALET	PESO/PALET
7400	Lomo Curado Entero	8423610074001	Al Vacío	1,5 kgs. aprox.	6 meses.	Mantener entre 8-12 °C	6	9 kgs. aprox.	640* 195* 125 mm	5	40	360 kgs. aprox.
7500	Lomo Curado Medio (Taco 500 grs.)	8423610075008	Al Vacío	500 grs.	6 meses.	Mantener entre 8-12 °C	12	6 kgs.	375* 295* 130 mm	8	80	480 kgs.
7515	Lomito (400 grs)	8423610075152	Al Vacío	400 grs.	6 meses.	Mantener entre 8-12 °C	14	5,6 kgs.	375* 295* 130 mm	8	72	404 kgs.
7510	Cabecero de Lomo (475 grs)	8423610075107	Al Vacío	475 grs.	6 meses.	Mantener entre 8-12 °C	12	5,7 kgs.	375* 295* 130 mm	8	72	411 kgs.

### INFORMACIÓN

#### INDIVIDUAL

#### CAJAS

#### PALET

