



## SELECCIÓN NATURAL

Carne fresca seleccionada ✿ Corte homogéneo  
Consistencia firme y compacta

### Lomo Adobado Extra pieza

- ✦ Piezas nobles.
- ✦ Corte muy homogéneo.
- ✦ Aroma delicado.
- ✦ Sabor suave (poco salado).
- ✦ Consistencia compacta al tacto.

## LOMO ADOBADO EXTRA

El Lomo Adobado Extra se elabora partiendo de las piezas nobles de lomo en fresco procedentes de cerdos blancos de raza DUROC.

La calidad de la carne en fresco es primordial para la obtención de este producto. Se salan y se adoban con especias naturales, y de forma previa a su envasado, se deja reposar para lograr un mejor asentamiento y penetración de los ingredientes. Su viveza en cuanto al color sonrosado del producto, dota al mismo de un aspecto natural y fresco. De aroma y sabor característicos, resultado de una cuidada elaboración artesanal, hay que destacar su alto valor nutritivo, y su fácil utilización, que hacen de él un producto indispensable en la cocina actual.

## VARIEDADES



### ✿ LOMO ADOBADO EXTRA PIEZA

Ingredientes: Lomo extra de cerdo, agua, sal, ajo, pimentón, dextrosa, extracto de pimentón (E-160c), antioxidante (E-316) y conservadores (E-250 y E-252). Peso: Piezas enteras de 3 Kgs. aprox., piezas medias de 1,5 Kgs. aprox y piezas de 1/4 de unos 750 grs. aprox.. Presentación: Cajas de 2 piezas enteras, 4 medias piezas y 12 cuartos de pieza, envasadas al vacío. Unitario.

### Consejos de Consumo:

El Lomo Adobado Extra, debe conservarse en frío entre 2 °C y 5 °C. El corte debe hacerse en máquina o con un buen cuchillo de cocina, moviéndolo mucho y haciendo rodajas de unos 3-4 cm. de ancho.

Si se hace en sartén, conviene que el aceite esté bien caliente, y no se deje durante mucho tiempo, para evitar que la carne se quede seca.

### Consumo:

El Lomo Adobado Extra es perfecto a la plancha, en barbacoa, al horno, platos combinados, bocadillos ... Y cocina en general.



artesania  
arte y tradición



tecnología  
calidad de producto



## FICHA TÉCNICA LOMO EXTRA ADOBADO ARTYSÁN

### DESCRIPCIÓN

#### PRODUCTO

DENOMINACIÓN  
Lomo Extra Adobado Rojo Entero  
Lomo Extra Adobado Rojo Medio  
Lomo Extra Adobado Rojo 1/4

EAN  
8423610072303  
8423610073301  
8423610073350

ENVASE  
Al Vacío  
Al Vacío  
Al Vacío

PESO /PZA  
3 kgs. aprox.  
1,5 kgs. aprox.  
750 grs. aprox.

CADUCIDAD  
2 meses  
2 meses  
2 meses

CONDICIONES  
Mantener entre 2-5 °C  
Mantener entre 2-5 °C  
Mantener entre 2-5 °C

PZAS/CAJA  
2  
4  
12

#### CAJAS

PESO/CAJA  
6 kgs. aprox.  
6 kgs. aprox.  
9 kgs. aprox.

DIM./CAJA  
640\*195\*80 mm  
640\*195\*80 mm  
640\*195\*80 mm

#### PALET

CAJAS/CAJA  
5  
5  
5

CAJAS/PALET  
40  
40  
40

PESO/PALET  
240 kgs. aprox.  
240 kgs. aprox.  
360 kgs. aprox.

