



SELECCIÓN NATURAL

Carne fresca seleccionada ✘ Corte vivo
Sabor Agradable y diferente ✘ Insustituible

Panceta Curada y Costilla Adobada

- ✦ Piezas nobles.
- ✦ Corte muy vivo.
- ✦ Sabor Agradable y diferente.
- ✦ Insustituibles en la Gran Cocina Española.

PANCETA CURADA Y COSTILLA ADOBADA

Tanto la Panceta como la Costilla han sido tradicionalmente consideradas como los productos cárnicos más humildes. Sin embargo, y gracias a su constante empleo en la cocina tradicional española, se han hecho con un importante sitio en un mercado que ha sabido apreciar sus cualidades culinarias y gastronómicas, también en la cocina moderna. El lento proceso de curación al que ambas piezas son sometidas, confiere a ambos productos su importante fuente de proteínas, minerales y antioxidantes, además de formar parte del sabor tradicional de la Gran Cocina Española.

VARIEDADES



✦ PANCETA CURADA

Ingredientes: Panceta de cerdo, sal, ajo, pimentón, azúcar, dextrosa, antioxidantes (E-301) y conservadores (E-252, E-250 y E-202 en superficie). **Peso:** Piezas enteras de 1,5 Kg. aprox. y pieza media de unos 800 grs. aprox. **Presentación:** Cajas de 4 piezas enteras y 8 medias piezas, envasadas al vacío. Unitaria y granel.



✦ COSTILLA ADOBADA

Ingredientes: Costilla de cerdo, sal, ajo, pimentón, azúcar, dextrosa, antioxidantes (E-301) y conservadores (E-252, E-250 y E-202 en superficie). **Peso:** Piezas enteras de 1 Kg. aprox. y pieza media de unos 500 grs. **Presentación:** Cajas de 4 piezas enteras y 15 piezas medias envasadas al vacío. Unitaria y granel.

Consumo:

La Panceta Curada es exquisita en la cocina, buena para los bocadillos e ideal en pinchos, aperitivos y barbacoas.

La Costilla Adobada es fantástica para los platos tradicionales de cocidos y potajes.

Consejos de Consumo:

Se aconseja, antes de su utilización, orear los productos 10 minutos antes, sacándolos de sus envases.



artesania
arte y tradición



tecnología
calidad de producto



FICHA TÉCNICA PANCETA Y COSTILLA ADOBADA ARTYSÁN

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO

REFERENCIA	DENOMINACIÓN	EAN	ENVASE	PESO /PZA	CADUCIDAD	CONDICIONES	PZAS/CAJA	PESO/CAJA	DIM./CAJA	CAJAS/CAPA	CAJAS/PALET	PESO/PALET
7420	Panceta Adobada Roja Entera	8423610774201	Armf. Protectora	1,8 kgs. aprox.	6 meses	Mantener entre 8-12°C	4	7,2 kgs. aprox.	375* 295* 130 mm	8	80	576 kgs. aprox.
7520	Panceta Adobada Roja Media	8423610775208	Al Vacío	800 grs. aprox.	6 meses	Mantener entre 8-12°C	8	6,4 kgs. aprox.	375* 295* 130 mm	8	80	512 kgs. aprox.
7433	Costilla Adobada Entera	8423610774331	Al Vacío	1,6 kgs. aprox.	6 meses	Mantener entre 8-12°C	4	6,4 kgs. aprox.	375* 295* 130 mm	8	80	512 kgs. aprox.
7533	Costilla Adobada Media	8423610775338	Al Vacío	400 grs.	6 meses	Mantener entre 8-12°C	15	6 kgs. aprox.	375* 295* 130 mm	8	80	480 kgs. aprox.

INDIVIDUAL

CAJAS

PALET

