

IBESUREX

DESDE 1978

MARQUE COMMERCIALE : LOMO

ÉLEVÉ PAR : EMBUTIDOS MOTA

INGRÉDIENTS : Longe de cochon ibérique nourri aux glands et herbes en liberté, 1 % du sel marin, piment, antioxydant (E-316) et conservateurs (E-250 et E-252)

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Il s'agit d'un produit à base de viande affinée (longe) et mis en tripe naturelle. Affinage supérieur à six mois dans un environnement contrôlé, ce qui donne au produit et un arôme très agréable et une texture optimale.

PRÉSENTATION :

En pièces entières de +/- 50 cm de longueur, 7-8 cm de diamètre et 1.4 kg à peu près. Toujours emballés sous vide. Aussi en assiettes tranchées de 100 gr.

EMBALLAGE :

En pièces entières dans des cartons de 12 unités.
En plaquettes sous vide de 100 gr (100 UVC /carton)

CONDITIONS DE CONSERVATIONS :

Conserver dans des endroits éloignés de la lumière du soleil et à température ambiante. Si tranché sous vide, conserver entre 4°C ET 8 °C.

TRANSPORT :

Dans des camions frigo positif entre 2°C et 8 °C.

COMMENT LE CONSOMMER :

Faire des fines tranches. Consommer cru à température ambiante.

LOT ET CONSUM PREFERENTIEL :

Chaque pièce a un lot et une date de consommation préférentielle marqués sur l'étiquette. Normalement la DLC du produit est de 12 mois après la fabrication.