



Pluma Bellota Cerdo Ibérico 500gr

Réf: 13088

Fournisseur : IRERICOS VAZOLIEZ

Fournisseur : IBERICOS VAZQUEZ				
Origine / Fabrication	Origine Espagne			
Conditionnement	Carton vrac		Carton de 5.000 kg	
Liste des ingrédients	100% viande de porc ibérique (pluma bellota)			
Informations complémentaires	Morceau de viande qui forme une unité avec la longe à son extrémité antérieure ou thoracique, à côté de la proie. Les viandes de glands proviennent de porcs élevés et nourris en liberté, bénéficiant des glands et des pâturages du pâturage pendant la saison de la montanera			
Allergènes	Absence d'allergènes			
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé	
Durée de vie estimée après décongélation		24h entre 0°C et 4°C		
December detions de miss en seu ma		Faire avine à sessi	ur avent acres metion	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé		
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C		
Recommandations de mise en oeuvre	Faire cuire à coeur avant consommation.		