

## **NOMBRE DEL ARTICULO:**

## **CODIGO**

## **PESO Aprox.**

CHORIZO EXTRA DE CERDO IBÉRICO	013	1 Kg
SALCHICHÓN EXTRA DE CERDO IBERICO	014	1 Kg
MORCILLA EXTRA DE CERDO IBERICO	015	0,8 Kg

## **ORIGEN DE LAS MATERIAS PRIMAS**

Cerdo Ibérico producido en las dehesas de Andalucía y Extremadura, en fincas agropecuarias controladas por Jabugo Nature Club, S.L. Dichos cerdos son transformados en nuestra fábrica de embutidos y salazón de jamones, inscrita en la D. O. Jamón de Huelva y situada a 4,5 Km de Jabugo, en el Castaño del Robledo, en el Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

## **INGREDIENTES**

### **Chorizo Extra de cerdo Ibérico:**

Carne y grasas de cerdo ibérico, sal, pimentón, ajo, azúcares, dextrina, caseinato, proteína de soja, emulgentes (E-450 i y E-451 i), potenciador de sabor 621, especias, conservadores (E-252 y E-250), antioxidante (E-316), colorante (E-124).

### **Salchichón Extra de cerdo Ibérico:**

Carne y grasas de cerdo ibérico, sal, azúcares, dextrina, caseinato, proteína de soja, emulgentes (E-450 i y E-451 i), potenciador de sabor 621, especias, conservadores (E-252 y E-250), antioxidante (E-316).

### **Morcilla Extra de cerdo Ibérico:**

Carne y grasas de cerdo ibérico, sangre, pimentón, ajo, sal, azúcares, caseinato, proteína de soja, colorante (E-124), especias, conservadores (E-200, E-252 y E-250), antioxidante (E-301).

## **ELABORACION**

Se pican las carnes y grasas previamente seleccionadas, aliñando la masa resultante con fórmulas artesanas y tradicionales dejándolos macerar bajo la estricta supervisión del Maestro Chacinero. A continuación se embuten y reposan en secaderos con temperatura y humedad controlada durante aproximadamente 2 meses. Transcurrido ese tiempo pasan a secaderos naturales donde el aire de la Sierra, en el Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, encuentran su punto idóneo de curación, su aroma y sabor.

## **FECHA DE CADUCIDAD Y CONSERVACION**

Un año después de la salida de nuestras bodegas. Condiciones ambientales evitando temperaturas elevadas.

## **ETIQUETAJE DEL PRODUCTO**

Etiqueta con denominación del producto y los ingredientes ubicada en la cuerda que cierra la tripa. Etiqueta exterior en la bolsa de vacío con la marca, denominación del producto e ingredientes.

## **EMBALAJE**

Al vacío por unidades.

