

Abanico bellota ibérico congelado *Frozen Bellota Iberico pork abanico*

**Producto / Product:**

Abanico bellota ibérico congelado
Frozen bellota ibérico pork abanico

Preparación / Preparation:

Parte del músculo situado en la cabeza del lomo junto a la paleta. Es una pieza fina rica en vetas de grasa.

Muscle part located in the head of the loin, next to the shoulder. It is a thin piece rich in infiltrated fat.

Envasado / Wrapping:

Bolsa de vacío coextruida
poliamida/poliestireno
Vacuum bag coextruded
polyamide/polyestyrene

Embalaje / Packing:

Bolsa al vacío 2/3 piezas por bolsa
Vacuum pack 2/3 pieces per bag

Peso neto / Net weight:

Cajas de 5 kg peso variable
Variable weight 5 kg cartons

Palé / Pallet:

156 cajas por pallet / 156 cartons per pallet

Peso del pallet / Pallet weight:

780 kg

Temperatura de almacenamiento /**Storage temperature:**

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / 24 months

Origen / Origin:

España / Spain

