

Tocino ibérico congelado/ *Frozen iberico pork back fat*



Producto / Product:

Tocino ibérico c/corteza congelado. Segregado por grosor, +3cm, +4cm, +6cm
Frozen iberico pork back fat, rind on. Separated by thick: +3cm, +4cm, +6cm.

Preparación / Preparation:

Acumulo graso que se deposita en la porción subcutánea de la piel del cerdo. Se trata de la parte grasa situada entre el cuero y la carne del cerdo que cubre todo el cuerpo del animal.

Fat accumulation which is placed in the subcutaneous portion of the pork skin. It is the fatty part situated between the pork rind and meat and which covers the whole animal body.

Envasado / Wrapping:

Bloque desnudo envuelto en film
Naked block wrapped with film

Embalaje / Packing:

Sobre palet
On pallet

Palé / Pallet:

Piezas colocadas sobre el palet
Pieces placed on pallet

Peso neto del pallet / Pallet net weight:

Aprox. 1000 kg / approx. 1000 kg

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / 24 months

Origen / Origin:

España / Spain

