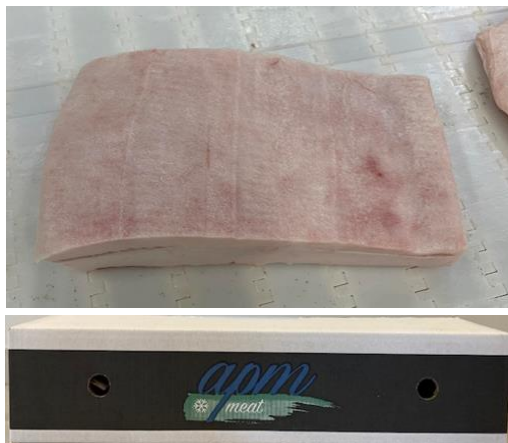


Tocino de lomo ibérico sin piel congelado/ *Frozen iberico pork back fat rindless*



Producto / Product:

Tocino ibérico sin piel de grosor variable aprox. +2,5cm y +4cm congelado.

Frozen iberico pork back fat, rindless, variable thickness approx. +2,5cm and +4cm

Preparación / Preparation:

Acumulo grasa que se deposita en la porción subcutánea de la piel del cerdo. Se trata de la parte grasa situada en la parte del lomo del animal

Fat accumulation which is placed in the subcutaneous portion of the pork skin. It is the fatty part situated in the loin of the animal.

Envasado / Wrapping:

Piezas interfoliadas
Interleaved pieces

Embalaje / Packing:

En bolsa y cajas de 10 kg
Bag and 10kg carton box

Palé / Pallet:

84 cajas colocadas sobre el palet
84 carton box placed on pallet

Peso neto del pallet / Pallet net weight:

Aprox. 840kg

Temperatura de almacenamiento / Storage temperature:

-18°C

Vida útil / Shelf life:

24 meses / 24 months

Origen / Origin:

España / Spain

