



CHORIZO DE BUEY

El chorizo de buey Terrabuey ya es por mérito propio un jugoso aperitivo conocido por su exquisito, intenso y diferente sabor. Un sabor que le otorgan ingredientes naturales y unas condiciones de maduración que hace del chorizo Terrabuey uno de los manjares españoles por excelencia.

Para su elaboración utilizamos carnes de buey y cerdo ibérico escogidas y seleccionadas, bien magras, adobadas con pimentón, ajo, orégano y especias. Nuestro chorizo es sin duda un manjar de moda, para compartir en compañía.



FICHA TÉCNICA:

Ingredientes: Magro de buey (70%), panceta de cerdo ibérico (26%), sal, pimentón, ajo, orégano, vino blanco y especias naturales.

Alérgenos: Sin alérgenos. Sin gluten. Sin lactosa.

Peso neto: 250g.

Condiciones de Envasado: envasado al vacío en bolsas de plástico alimentarias.

Condiciones de Conservación: conservar en sitio fresco y seco.

Consumo Preferente: Ver en etiqueta.

RECOMENDACIONES DE USO:

Retirar la tripa antes de su consumo.

TRAZABILIDAD:

Origen: España

Criado de manera artesanal en: Terrabuey, Cuéllar, España.

Alimentado con: hierba, paja, maíz y cereales.

Sacrificado en: España. 10.04764/VA.

Elaborado y envasado por: 10.025312/SG

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios por 100 gr.
Valor energético: 1.790 Kj/425 Kcal.
Grasas (g): 33 g.
de las cuales saturadas: 12,5 g.
Hidratos de Carbono (g): <2 g. de los
cuales Azúcares (g): <0,8 g.
Proteínas (g): 28,1 g.
Sal (g): 2 g