



# Sobrasada de Mallorca de Porc Negre



**Descripción:** Embutido crudo curado tradicional de Mallorca

**Ingredientes:** 91% Carnes de cerdo (tocino (antioxidantes B.H.A, B.H.T.), y magro), pimentón, sal, especias.

Elaborada con una selección de carnes con más de un 30% de jamones, paletas, lomos y solomillos.

**Alérgenos:** No contiene

**Presentación de producto:** Embutido de 400g (neto) en tripa natural envasado al vacío. Envuelta en papel kraft color negro exterior y papel grasa interior.

Etiqueta numerada del Consejo Regulador que garantiza el origen y la calidad.

### Consejos de conservación:

- Tal como la recibe, envasada al vacío, guárdela en el frigorífico.
- También puede sacarla del envoltorio al vacío, limpiarla con papel de cocina, y guardarla en lugar fresco y aireado.

**Caducidad:** 9 meses

### Valores nutricionales:

<u>Valor energético</u>	<u>Grasas</u>	<u>Acidos grasos saturados</u>	<u>Hidratos de carbono</u>	<u>Azúcares</u>	<u>Proteínas</u>	<u>Sal</u>
574 kcal	58 g	28 g	1 g	0,2 g	12 g	2,8 g

### Características organolépticas:

Forma cilíndrica irregular y color exterior rojo oscuro

Pasta blanda y untuosa de aspecto rojo marmóreo.

Sabor y aroma característico con clara percepción de la presencia de pimentón Tap de Cortí.

### Producción:

Producido en Porreres (Mallorca), por MAESTRO ARTESANO con número certificado con el nº 1067 por el Consell de Mallorca en 2015

**Fabricante:** Embutidos Munar S.L. **Registro Sanitario:** ES 10-01593/IB CE  
Embutidos Munar es una EMPRESA ARTESANA, certificada con el nº 163 por el Govern Balear en 1996.

Cumple con la orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 3873/1994 del 9 de febrero del Reglamento de la Denominación Específica Sobrasada de Mallorca y su Consejo Regulador.

