

<b>NOMBRE PRODUCTO</b>	FARINATO IBÉRICO
<b>DENOMINACIÓN LEGAL</b>	Producto cárnico elaborado principalmente con grasa de cerdo, pimentón, sal, cebolla, anises y harina de trigo, mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte ( curación).
<b>CANTIDAD NETA</b>	280 g aprox.
<b>Ingredientes</b>	Grasa, magros veteados de cerdo ibérico, pan ( <b>harina de trigo</b> , fibra alimentaria, levadura y sal), cebolla, pimentón, sal y especias naturales.
<b>ALÉRGENOS</b>	CONTIENE HARINA DE TRIGO
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores Medios por 100 g</b>	
<b>Valor energético KJul</b>	2440 KJul
<b>Valor energético Kcal</b>	583 Kcal
<b>Grasas (g)</b>	48,8 g
<b>de las cuales Saturadas (g)</b>	19,0 g
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	29,8 g
<b>de las cuales Azúcares (g)</b>	20,4 g
<b>Proteínas (g)</b>	6,2 g
<b>Sal (g)</b>	1,2 g
<b>INFORMACIÓN ADICIONAL</b>	
<b>Condiciones y/o fecha de consumo .</b>	Consumo preferente: Ver envase.
<b>Modo de empleo</b>	Para consumo con tratamiento térmico.
<b>Marca</b>	Ibéricos Felipe Hernández
<b>Condiciones de conservación</b>	Conservar en lugar fresco y seco.
<b>Origen</b>	España
<b>Nº Registro sanitario del fabricante/envasador</b>	10.03084/SA