

NOMBRE PRODUCTO	FARINATO IBÉRICO
DENOMINACIÓN LEGAL	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).
CANTIDAD NETA	Según peso
Ingredientes	Pan, grasa de cerdo ibérico, pimentón D.O. La Vera, sal, anises, cebolla y harina. Embutido en tripa natural.
ALÉRGENOS	CONTIENE HARINA DE TRIGO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores Medios por 100 g	
Valor energético KJul	1684 KJul
Valor energético Kcal	404Kcal
Grasas (g)	27,00 g
de las cuales Saturadas (g)	10,92 g
Hidratos de carbono (g)	33,80 g
de las cuales Azúcares (g)	0,42 g
Proteínas (g)	6,50 g
Sal (g)	1,60 g
INFORMACIÓN ADICIONAL	
Condiciones y/o fecha de consumo .	Consumo preferente: Pieza entera: 180 días a partir de la fecha de elaboración. Pieza entera envasada en atmósfera protectora: dos meses a partir de la fecha de elaboración.
Modo de empleo	Para consumo con tratamiento térmico.
Marca	Mulas
Condiciones de conservación	Conservar en lugar fresco y seco.
Origen	España
Nº Registro sanitario del fabricante/envasador	10.12721/SA