



G. SOBRÓN MARTÍNEZ



## FICHA TECNICA ADOBADOS:

### Descripción:

Nuestros adobados son panceta riojana, beicon y papadas adobadas.

Antes de proceder a su adobado con pimentón de la vera son saladas igual que se hacen con los jamones de forma manual, en pilas.

Una vez adobadas con pimentón de la vera se cuelgan para su curación al natural.

### Ingredientes:

Panceta de cerdo, sal, sal nitrificante y pimentón de la vera.

Beicon de cerdo, sal, sal nitrificante y pimentón de la vera.

Papada de cerdo sin piel, sal, sal nitrificante y pimentón de la vera.

### Presentación:

Envasado al vacío, piezas enteras y los beicon por mitades.

### Producto:

Pancetilla riojana entera. (panceta triangular) 1,3 - 1,8 Kg.

Beicon adobados enteros y por mitades. 2,2 - 3,2 Kg.

Papadas adobadas enteras. 1,0- 1,2 Kg.