



G. SOBRÓN MARTÍNEZ



FICHA TECNICA LOMOS Y CABEZAS DE LOMO:

Descripción:

La caña de lomo es la parte mas apreciada del cerdo, tras una selección de las mejores piezas se procede a su salazón manual, y un posterior adobado.

Una vez maceradas se embuten y se cuelgan para su curación al natural. La caña de lomo es prácticamente en su totalidad magra con veta de grasa infiltrada.

El cabezal de lomo tiene una mayor proporción de grasa intramuscular.

Ingredientes:

Caña de lomo, sal, sal nitrificante y pimentón de la vera.
Cabezal de lomo, sal, sal nitrificante y pimentón de la vera.

Presentación:

Envasadas al vacío, tanto enteras como en trozos. Cañas de lomo de 1,6 a 2,0 Kg.
Cabezales de lomo 0,7 - 1,2 Kg.

Producto:

Caña de lomo entera, mitades, tercios y cuartos.
Cabezal de lomo