

**Lomo (haut de longe de porc)
100% Iberique Bellota
Sénorio de Montanera
400g env.**



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit

Lomo haut de longe de porc 100% Iberique Bellota est une spécialité espagnole à base de longe (filet mignon) de porc 100% ibérique de Bellota d'environ 400g.

Idéal pour 4/5 personnes. Sans Gluten.

Conservation et Stockage

Produit conditionné sous atmosphère protectrice
Conserver au frais entre 0° et 7°C.
A consommer avant :
voir date sur l'étiquette du produit.

A consommer dans les 3 jours après ouverture.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Haut de longe de porc 100% Ibérico Bellota, sel, paprika, sucre (saccharose), épices et extraits d'épices, dextrose, conservateurs (E250 et E252), antioxydant (E301).

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Avec une tradition d'élevage qui remonte à plusieurs générations, Señorío de Montanera a été créé en 1995 par un groupe d'éleveurs traditionnels ibériques d'Estrémadure, soucieux de préserver la pureté de la race ibérique et la durabilité des pâturages.

Sans lactose, sans gluten.

Conseils d'utilisations

Ouvrir idéalement 24h avant la dégustation et consommer à température ambiante. A couper en fines tranches. Idéal pour composer un apéritif original ou agrémenter une série de Tapas.

Accord Mets & Vins: vin rouge du Languedoc

EAN

8436039571860

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32