

"Comayhable"
Carranza



"chón"

PANCETA DE CERDO

El más sabroso bocadillo,
el cocido más succulento o
los huevos fritos más golosos,
siempre con Su Majestad
La Panceta.



"picabada"

LOMO CURADO

Sólo pimienta choricero y ajo,
para respetar el elegante sabor
de la parte más noble del cerdo.



"coloño"

LOMO SEMI CURADO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Como siempre se hizo en nuestros
caseros, el lomo de media
curación para después conservar
en aceite hasta el verano, hasta
"la hierba".
Los de antes SÍ que sabían.



"Comayhable" Carranza



PANCETA DE CERDO

Ingredientes

Panceta de cerdo, pimienta choricero, sal, ajo, azúcares, conservadores (E250, E252), antioxidante (E301).

Información Nutricional

Valores medios por 100g

Energía	kJ:2291,4 kcal:547,6
Proteínas	15,6g
Hidratos de carbono	2,7g
Grasa	52,7g
Sal	4,8g

Libre de Gluten



LOMO CURADO

Ingredientes

Lomo de cerdo, pimienta choricero, sal, ajo, azúcares, conservadores (E250, E252), antioxidante (E301).

Información Nutricional

Valores medios por 100g

Energía	kJ:784,6 kcal:187,5
Proteínas	26,6g
Hidratos de carbono	1g
Grasa	8,6g
Sal	3,19g

Libre de Gluten



LOMO SEMI CURADO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Ingredientes

Lomo de cerdo, pimienta choricero, sal, ajo, azúcares, conservadores (E250, E252), antioxidante (E301). En Aceite de Oliva Virgen.

Información Nutricional

Valores medios por 100g

Energía	kJ:784,63 kcal:187,5
Proteínas	26,59g
Hidratos de carbono	1,01g
Grasa	8,57g
Sal	2,8g

Libre de Gluten



"Comayhable" Carranza



	Código de Barras	Ref.	Caducidad	Packaging	Presentación	Peso Neto	Peso Ecurrido	Unid. Caja	Medidas de la Caja	Cajas Europallet
Panceta curada lonchas	8429131200028	20102	4 Meses	Vacio	Bolsa vacío con etiqueta.	Aprox. 250g.	-	Aprox. 6kg.	353 x 253 x 165	64

Panceta curada pieza	8429131200004	20100	5 Meses	Vacio	Pieza en 2 bolsas vacío con etiqueta.	2,5-4kg.	-	2 piezas, 5-7kg apr.	608 x 308 x 196	
----------------------	---------------	-------	---------	-------	---------------------------------------	----------	---	----------------------	-----------------	--

Lomo Curado pieza	8429131104005	10205	5 Meses	Vacio	Pieza en 2 bolsas vacío con etiqueta.	Aprox. 2-3kg.	-	3 piezas, 7-8kg.	608 x 308 x 196	
-------------------	---------------	-------	---------	-------	---------------------------------------	---------------	---	------------------	-----------------	--



Lomo semicurado en aceite de oliva virgen	8429131105033.	10208	8 Meses	Tarro de cristal	Tarro con etiqueta.	1000g.	600g.	6 u.	353 x 253 x 165	48
---	----------------	-------	---------	------------------	---------------------	--------	-------	------	-----------------	----



Lomo Curado trozo	8429131105019	10206	5 meses	Vacio	Bolsa vacío trozo con etiqueta.	350g.		Aprox. 6kg.	353 x 253 x 165	64
-------------------	---------------	-------	---------	-------	---------------------------------	-------	--	-------------	-----------------	----

Envasado y presentación comercial:

Envase: material plástico de uso alimentario. La unidad de venta se comercializa en formato de pieza completa o medias piezas al vacío.

Embalaje: Cajas de cartón. Peso total correspondiente al pedido del cliente.

Embalaje:

Panceta curada lonchas:

Son 250 g. de panceta oncheada, envasada en bolsa de vacío, con etiqueta y cartoncillo remachados a la bolsa. Cada caja es de 6 kg. aprox.

Panceta curada pieza:

Cada pieza va envasada en dos mitades, en dos bolsas de vacío con etiqueta adhesiva. Cada pieza pesa entre 2,5 y 4 kg. Cada caja pesa entre 5 y 7 kg.

Lomo curado pieza:

Cada pieza va envasada en dos mitades, en dos bolsas de vacío con etiqueta adhesiva. Cada pieza pesa entre 2 y 3 kg. Cada caja pesa entre 7 y 8 kg.

Lomo semicurado en aceite de oliva virgen:

Son 600 g. de lomo semicurado loncheado, envasado en aceite de oliva virgen, en tarro de cristal con etiqueta adhesiva. El peso neto son 1000 g. (lomo + aceite) y el peso escurrido son 600 g (sólo lomo). Cada caja contiene 6 tarros.

Lomo curado trozo:

Trozo de lomo de 350 g. aprox. envasado en bolsa al vacío, con etiqueta y cartoncillo remachados a la bolsa. El peso de cada bolsa es de 350 g. aprox. Cada caja es de 6 kg. aprox

Lomo - Especificaciones microbiológicas:

Normativa de referencia:

Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos Rgto CE 2073/2005 Modificado por Rgto CE 1441/2007

- Salmonella: Ausencia / 25 gr.
- Listeria Monocytogenes : Ausencia/ 25 gramos

Reglamentación aplicable al producto.

- Reglamentos de higiene 852-853-854/2004.
- Reglamento 2073/2005: Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 y modificaciones posteriores: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 y modificaciones posteriores: Lista positiva de aditivos colorantes.

Marca comercial:

LOMBERA DE CARRANZA

Fabricante: Lombera de Carranza S.L.
Dirección: Ambasaguas 97. 48891.
Valle de Carranza, Vizcaya.
Nº RGS: 10.02.452 BI



"Comayhable"
Carranza



Cuatro
generaciones
de sabor
tradicional

En Lombera de Carranza, "Tradición" no es inmovilismo y resistencia al cambio; "Tradición", por el contrario, es adoptar las ventajas de los nuevos tiempos manteniendo los valores y principios que hemos recibido de nuestros mayores.

Nuestra disposición al cambio, nuestra flexibilidad, nuestro inconformismo, y nuestra autocrítica nos permiten afrontar el futuro con ilusión.

Oficinas:
Ambasaguas, 97 Valle de Carranza
48891 Vizcaya
t: 94 610 70 79 f: 94 680 69 03
e: embutidos@lomberacarranza.com

Tienda:
Concha nº 4, Valle de Carranza
48891 Vizcaya
t: 94 680 61 90

Tienda:
Ambasaguas 03, Valle de Carranza
48891 Vizcaya
t: 94 680 60 24
e: fernando@lomberacarranza.com



www.lomberadecarranza.com