

FICHA TÉCNICA

Manteca de cerdo



Manteca de cerdo elaborada de forma tradicional en la granja Binigarba (Menorca), a partir de grasa de cerdo fundida, procedente exclusivamente de animales criados en la propia explotación. Producto 100% natural, sin aditivos ni conservantes, ideal para cocinar, repostería o como ingrediente en elaboraciones tradicionales.

INGREDIENTES

Grasa de cerdo

VALORES NUTRICIONALES POR 100G

Valor energético: 3506,7kJ / 852,9kcal

Grasas: 94,5g (de las cuales saturadas: 40,1g)

Hidratos de carbono: 0g (de los cuales azúcares: 0g)

Proteínas: 0,6 g

Sal: 0,03 g

ALÉRGENOS



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. **Corte y picado:** La grasa se corta en dados y se pica para que se funda de manera uniforme.
2. **Cocción lenta y cuidadosa:** Se derrite a fuego bajo (60-80°C) en calderos de acero inoxidable, removiendo constantemente para que no se queme y quede suave.
3. **Filtrado para pureza:** Se cuela con un filtro de tela, eliminando cualquier impureza o residuo sólido, obteniendo una manteca limpia y sedosa.
4. **Enfriado y envasado:** Se deja reposar un poco y se vierte en tarrinas, donde solidifica, lista para usar en cocina o repostería.

FORMATOS DISPONIBLES Y CARACTERÍSTICAS

REF.	FORMATO	PESO	EAN	CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN
7110	Tarrina	1,000 kg	8437012393738	2-4 °C	Tarrina plástico
7111	Tarrina	0,400kg	8437012393745	2-4 °C	Tarrina plástico

Binigarba

Tota una vida de pagesos



Contacto: 656 979 169 - 971 188 811

info@binigarba.com | www.binigarba.com

Elaborado por: BINIGARBA QUESOS, S.L. Camí Binigarba,
s/n | Ciutadella de Menorca 07760 · Illes Balears