
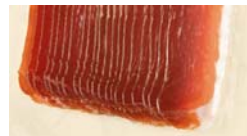





GAMA DE PRODUCTOS

En productos loncheados (tanto para jamón como para paleta):

POR EL TIPO DE ENVASE/CONTENIDO:

<p>Envase rígido con gas</p>	<p>Son envases en los que el plástico del que se forma el fondo es de un micraje tal, que permite mediante la aplicación de temperatura termoformar un envase rígido, en el que se introduce una mezcla de gases para desplazar el oxígeno de su interior, se crea así una atmósfera artificial carente de oxígeno libre. Se utiliza habitualmente dióxido de carbono y nitrógeno y contribuye a proporcionar una imagen de frescura y de producto natural</p>	
<p>Envase Flexible al vacío</p>	<p>Son envases en los que tanto la tapa como el fondo son flexibles (micraje bajo). Se cierra el envase al vacío. Produce ligeros cambios en el color del producto, por la ausencia de oxígeno y la presión a qué es sometido el producto.</p>	
<p>Envase tipo "skin" (piel)</p>	<p>El desarrollo del sistema Skin posibilita una de las mejores presentaciones que hoy podemos dar a un producto. Especialmente concebido para alimentos loncheados, la gran transparencia de esta lámina realza la vistosidad, color y brillantez del producto al adaptarse como una "piel" a toda su superficie. Otra de las ventajas destacables opcionales es la elevada protección contra agentes externos al soldar completamente toda la superficie entre las láminas inferior y superior. También permite el sellado perimetral clásico.</p>	 <p>transparente</p> <p>Oro</p>
<p>Medias lonchas</p>		<p>Foto no disponible</p>
<p>Bipack</p>		<p>Foto no disponible</p>

POR GRAMAJE:

Gramaje variable según especificaciones de cliente	De 50 a 1.000gr
Serigrafía variable según especificaciones del cliente	Anónimo o con serigrafía

En pieza entera también existe una amplia gama de productos con y sin hueso

Las presentaciones más habituales son:

- Pieza entera (que no ha sido deshuesado). Opcionalmente se presenta con funda de algodón blanco, malla plástica o cuerda



- Centro: simplemente se ha quitado la estructura ósea, pero mantiene su forma y cobertura grasa original



- Centro biselado: se ha quitado la estructura ósea, mantiene su forma pero a la cobertura grasa exterior se ha dado forma de corte en "V"



- Centro pulido: se ha quitado la estructura ósea, mantiene su forma pero la cobertura grasa exterior se ha retirado casi en su totalidad



- Bloque: se quita la estructura ósea, se pule la cobertura grasa exterior y se realiza un bloqueado (ancho 160 ó 180 mm) de la pieza en moldes de acero inoxidable, para darle una forma rectangular, adecuada para su posterior loncheado mecánico



- Tacos: quitada la estructura ósea la pieza resultante se fracciona en cuatro porciones

Foto no disponible

- Juegos: quitada la estructura ósea la pieza resultante se fracciona en tres porciones: Maza, contra-maza y punta

Foto no disponible

- Medios: quitada la estructura ósea la pieza resultante se fracciona en dos porciones. El corte se realiza transversalmente



- Rulo: quitada la estructura ósea la pieza resultante se somete a un prensado en dirección transversal y tras el prensado, se ata la pieza con cuerda, para evitar que recupere su forma original

Foto no disponible