



Ficha Técnica JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO ENTERO  
ES 10.13159/SA CE

### DEFINICIÓN:

Extremidades posteriores del cerdo sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado y maduración que les otorga unas características especiales y unas propiedades nutritivas que los hace aptos para el consumo humano. Tiempo mínimo de curación 36 meses.

### INGREDIENTES:

Jamón de cerdo de bellota Ibérico, Sal, azúcar, conservador (E-252), antioxidante (E-301) y corrector de la acidez (E-331ii)

**NO CONTIENE GLUTEN, NO CONTIENE LACTOSA**

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores Medios por 100g de Producto

Valor Energético	1476 KJ/100g 353 Kcal/100g
Grasas	20,1 g/100g
De las cuáles ácidos grasos saturados:	6,56 g/100g
Hidratos de Carbono	0,9 g/100g
De los cuáles azúcares:	0,5%
Proteínas	42,2 g/100g
Sal	4,17 g/100g

### PRESENTACION, ENVASE Y EMBALAJE:

JAMON ENTERO: con pata, peso aprox. 6 - 8 Kg. El jamón se puede presentar enfundado, cubierto en papel sulfurado e introducido en una funda de algodón

Presentación: empaquetado en cajas de cartón.

Descripción del envase usado: Apto para uso alimentario

Presentación	Temperatura de mantenimiento	Temperatura de distribución	Temperatura de venta
Pieza entera	ambiente	ambiente	ambiente

Forma de preparación del producto para su consumo:

El producto se consume eliminando la funda y el papel que lo recubre. Retirar la capa externa del producto (corteza). Se recomienda conservar el producto el lugar fresco y seco. Consumir a Temperatura ambiente.

Uso previsto del producto terminado:

Producto listo para consumir sin tratamiento posterior.

### TRANSPORTE:

Enviado por transporte urgente.

