



JAMÓN SERRANO AÑEJO "Mariano Gómez"



INFORMACIÓN NUTRICIONAL *valores medios en 100 g.*

VALOR ENERGÉTICO	1.118,3 KJ / 267,6 kcal
GRASAS	15,2 g
DE LAS CUALES:	
- SATURADAS	5,06 g
- MONOINSATURADAS	7,54 g
- POLINSATURADAS	2,60 g
HIDRATOS DE CARBONO	0,6 g
DE LOS CUALES:	
- AZÚCARES	<0,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	<1,0 g
PROTEÍNAS	31,8 g
SAL	2,21 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El JAMÓN SERRANO AÑEJO está elaborado con materia prima seleccionada y transformada en nuestras instalaciones de la provincia de Zaragoza, a partir de jamón fresco de cerdo de capa blanca, salado y posteriormente secado y envejecido en nuestros secaderos naturales.

Cuando estos jamones están listos para su consumo, tienen un tiempo de curación que oscila entre los 18 y los 22 meses.

EMPRESA ELABORADORA Y DISTRIBUIDORA Mariano Gómez, S.A.
REGISTRO SANITARIO ESP 10.00315/Z C.E.
MARCA REGISTRADA Mariano Gómez, S.A.

976 504 310 | 616 788 035

info@laestrelladeljamon.com

laestrelladeljamon.com



PRESENTACIÓN

La presentación comercial del producto terminado es de la pieza entera etiquetada con nuestra marca registrada MARIANO GÓMEZ. El peso de las piezas puede oscilar entre los 7 y los 9 kg aproximadamente.

Los jamones listos para su consumo, son pesados, etiquetados y colocados en cajas de cartón de una o dos piezas que facilitan su manejo, traslado y estado de conservación hasta el punto de venta.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Las características del producto son las propias del jamón con las que está elaborado: color entre rosa y rojizo, ligero sabor a sal, y el aroma que le proporciona un secado lento y prolongado en secaderos naturales.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Para una mejor conservación, se recomienda su almacenamiento en un lugar fresco y seco, alejado de olores fuertes.



Certificación ETG
Especialidad Tradicional Garantizada

No contiene alérgenos

INGREDIENTES Jamón, sal marina, dextrosa, azúcar, conservantes E-250 y E-252.