



JAMÓN SERRANO AÑEJO RESERVA

"Mariano Gómez"



INFORMACIÓN NUTRICIONAL *valores medios en 100 g.*

VALOR ENERGÉTICO	1.174 Kj / 281 kcal
GRASAS	16,2 g
DE LAS CUALES:	
- SATURADAS	6,19 g
- MONOINSATURADAS	8,44 g
- POLINSATURADAS	1,59 g
HIDRATOS DE CARBONO	1,2 g
DE LOS CUALES:	
- AZÚCARES	<0,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	<1,0 g
PROTEÍNAS	32,6 g
SAL	2,37 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El JAMÓN SERRANO AÑEJO RESERVA 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 nuestra bodega natural de Fuendetodos.

Los jamones así elaborados, cuando alcanzan el punto óptimo para su consumo, tienen un tiempo de curación

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 8 y los 9,5 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 buen 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 correcta conservación, es necesario su almacenamiento en un lugar fresco, ventilado y alejado de olores fuertes.

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



Certificación ETG
Especialidad Tradicional Garantizada

No contiene alérgenos

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