



JAMÓN SERRANO BODEGA RESERVA "Sierra Palomera"



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 BODEGA RESERVA está elaborado a partir de una materia prima seleccionada de cerdo de capa blanca. Los procesos de salado y postsalado o asentamiento, tienen lugar en nuestras instalaciones de Cuarte de Huerva (Zaragoza), desde donde son trasladados a nuestros secaderos naturales de Monreal del Campo (Teruel).

Allí continúan su maduración y posterior envejecimiento hasta completar una curación total de entre 18 y 22 meses.

EMPRESA ELABORADORA Y DISTRIBUIDORA
Jamones Sierra Palomera, S.L.
REGISTRO SANITARIO ESP 10.11685TE.CE
MARCA REGISTRADA Sierra Palomera

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 SIERRA PALOMERA. El peso de los jamones 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.