



JAMÓN DE TERUEL D.O.P.

Deshuesado y atado

“Sierra Lindón”



INFORMACIÓN NUTRICIONAL *valores medios en 100 g.*

VALOR ENERGÉTICO	1.164,9 Kj / 278,8 kcal
GRASAS	16,0 g
DE LAS CUALES:	
- SATURADAS	6,70 g
- MONOINSATURADAS	8,13 g
- POLINSATURADAS	1,17 g
HIDRATOS DE CARBONO	0,6 g
DE LOS CUALES:	
- AZÚCARES	0,6 g
FIBRA ALIMENTARIA	<1,0 g
PROTEÍNAS	33,1 g
SAL	2,47 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El JAMÓN DE TERUEL D.O.P. está elaborado a partir de materia prima procedente de cerdos seleccionados, criados y sacrificados según los criterios del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel. Los parámetros que se siguen para su salazón y posterior curación son, asimismo, dictados por dicho Consejo Regulador, que realiza periódicas auditorías para comprobar que se cumplen todos los requisitos para la comercialización posterior de las piezas bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida.

La fabricación tiene lugar en nuestras instalaciones de Monreal del Campo, situado a 952 metros de altitud, en la provincia de Teruel. Los jamones se curan en secaderos naturales y envejecen de forma lenta y prolongada en bodega. Una vez cumplidos los 14 meses de curación mínima exigidos por la normativa, cada jamón es inspeccionado y marcado con la estrella a fuego en la piel, y etiquetado con una vitola acreditativa numerada del C.R.D.O.P. Jamón de Teruel. Transcurridos un mínimo de 20 meses desde su salazón, los jamones están listos para ser deshuesados.

El JAMÓN DE TERUEL D.O.P. DESHUESADO Y ATADO en una sola pieza se presenta prensado y atado, pelado en corte V (respetando la estrella a fuego en su piel), pulido o sin pulir (limpio por la parte delantera).

PRESENTACIÓN

La presentación comercial del producto terminado es la pieza deshuesada entera, prensada y envasada al vacío en una bolsa etiquetada con nuestra marca registrada SIERRA LINDÓN, y todos los requisitos exigidos por la legislación actual, incluida las marcas de identificación del Consejo Regulador y de la Normativa Europea de referencia. El peso de los centros puede oscilar entre los 5,5 y los 6,5 kg aproximadamente. Una vez envasados, son pesados, etiquetados y colocados en cajas de cartón de una o dos piezas, que facilitan su manejo y transporte hasta el punto de venta.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Las características del producto son las inherentes al Jamón de Teruel D.O.P.: color entre rosa y rojizo, ligero gusto salado, consecuencia de su bajo contenido en sal, y el aroma proporcionado por una selección de la materia prima desde su origen y una elaboración lenta y prolongada en secaderos naturales.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Se recomienda almacenamiento en un lugar refrigerado, alejado de olores fuertes, abrir la bolsa 1/2 antes de su consumo.

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

976 504 310 | 616 788 035
info@laestrelladeljamon.com

laestrelladeljamon.com

No contiene alérgenos

INGREDIENTES Jamón de Teruel D.O.P., sal marina, dextrosa, azúcar, conservantes E-250 y E-252.

