



## JAMBON SERRANO AÑEJO

Desossé 3 morceaux

"Mariano Gómez"



### INFORMATION NUTRITIONNELLE *valeurs moyennes 100 g.*

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.118,3 KJ / 267,6 kcal
MATIÈRES GRASSES	15,2 g
DONT:	
- SATURÉES	5,06 g
- MONOINSATURÉES	7,54 g
- POLYINSATURÉES	2,60 g
HYDRATES DE CARBONE	0,6 g
DONT:	
- SUCRE	<0,5 g
FIBRE ALIMENTAIRE	<1,0 g
PROTÉINES	31,8 g
SEL	2,21 g

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Le JAMBON SERRANO AÑEJO est élaboré avec une matière première sélectionnée et élaborée dans nos établissements de la province de Saragosse, à partir de jambon frais de porc « capa blanca », salé, puis séché et vieilli dans nos séchoirs naturels. Au moment où ces jambons sont prêts à être consommés, ils ont un temps de curation qui varie entre 18 et 22 mois.

Le JAMBON SERRANO AÑEJO DÉSOSSÉ en 3 pièces, est présenté en 3 morceaux, la longe de porc étant la partie la plus importante. Celle-ci peut être servie seule ou accompagnée de la noix de jambon (grasset) et de la pointe (hanche) correspondantes. Elles peuvent être présentées avec la peau, pelées sur la partie arrière, ou bien complètement pelées et polies (nettoyées sur la partie avant).

ENTREPRISE QUI ÉLABORE ET DISTRIBUE Mariano Gómez, S.A.  
REGISTRE SANITAIRE ESP 10.00315/Z C.E.  
MARQUE DÉPOSÉE Mariano Gómez, S.A.

976 504 310 | 616 788 035

info@laestrelladeljamon.com

laestrelladeljamon.com



### PRÉSENTATION

La présentation commerciale du produit fini est l'ensemble des pièces désossées, emballées sous vide, dans un sachet tamponné avec notre marque déposée MARIANO GÓMEZ ainsi que toutes les exigences requises par la législation actuelle en ce qui concerne l'identification du produit. Le poids des pièces peut varier entre plus ou moins 3 et 4 kg pour les longes de porc, et environ 1,2 à 2,2 pour la noix de jambon et la pointe.

Une fois emballés ils sont étiquetés et placés dans des boîtes en carton, d'un ou deux jambons entier dans trois morceaux, qui permettent de faciliter la manipulation, les transports et l'état de conservation jusqu'au point de vente.

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Les caractéristiques du produit sont celles du jambon ainsi que celles de son élaboration: une couleur entre rose et rougeâtre, un léger goût de sel, et l'arôme fourni par un séchage lent et prolongé dans les séchoirs naturels.

### CONSERVATION ET CONSOMMATION

Pour une meilleure conservation, leur stockage dans un lieu réfrigéré et sec, loin des odeurs fortes, est recommandé. De plus, il est conseillé d'ouvrir le sachet au moins une demi-heure avant sa consommation.



Certification ETG

Spécialité Traditionnelle Garantie

*Sans allergènes*

**INGRÉDIENTS** Jambon serrano, sel du mer, sucre, dextrose, conservateurs E-250 y E-252.