



## JAMBON SERRANO AÑEJO RESERVA

*"Mariano Gómez"*



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

<b>VALEUR ÉNERGÉTIQUE</b>	1.174 Kj / 281 kcal
<b>MATIÈRES GRASSES</b>	16,2 g
<b>DONT:</b>	
- SATURÉES	6,19 g
- MONOINSATURÉES	8,44 g
- POLYINSATURÉES	1,59 g
<b>HYDRATES DE CARBONE</b>	1,2 g
<b>DONT:</b>	
- SUCRE	<0,5 g
<b>FIBRE ALIMENTAIRE</b>	<1,0 g
<b>PROTÉINES</b>	32,6 g
<b>SEL</b>	2,37 g

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Le JAMBON SERRANO AÑEJO RÉSERVE est élaboré avec une matière première sélectionnée et élaborée dans nos établissements de la province de Saragosse, à partir de jambon frais de porc de « capa blanca », salé puis séché et vieilli dans notre « bodega » naturelle de Fuendetodos. Les jambons élaborés de cette manière, au moment où ils atteignent le niveau optimal pour leur consommation, possèdent un temps de curation minimum de 20 mois. mínimo de 20 meses.

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](mailto:info@laestrelladeljamon.com)

[laestrelladeljamon.com](http://laestrelladeljamon.com)



### PRÉSENTATION

La présentation commerciale du produit fini est la pièce entière étiquetée avec notre marque déposée MARIANO GÓMEZ. Le poids des pièces peut varier plus ou moins entre 7 et 9 kg.

Les jambons prêts à la consommation sont lourds, ils sont étiquetés et placés dans des boîtes en carton, d'une ou deux pièces, 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 frais et sec, loin des odeurs fortes, est recommandé.



Certification ETG  
Spécialité Traditionnelle Garantie

*Sans allergènes*

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