



JAMBON SERRANO BODEGA RESERVA

Desossé
"Sierra Palomera"



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 BODEGA RÉSERVE est élaboré à partir d'une matière première sélectionnée de porc « capa blanca ». Les processus de salage et post-salage ou d'affinage ont lieu dans nos établissements de Cuarte de Huerva (Saragosse), lieu à partir duquel ils sont transportés jusqu'à nos séchoirs naturels de Monreal del Campo (Teruel). Ils continuent leur maturation puis leur vieillissement là-bas jusqu'à ce qu'ils atteignent une curation totale entre 18 et 22 mois.

Le JAMBON SERRANO BODEGA RESERVA DÉSOSSÉ en une seule pièce, est présenté pelé en coupe V, poli ou non (nettoyé sur la partie avant).

ENTREPRISE QUI ÉLABORE ET DISTRIBUE
Jamones Sierra Palomera, S.L.
REGISTRE SANITAIRE ESP 10.11685TE.CE
MARQUE DÉPOSÉE Sierra Palomera

976 504 310 | 616 788 035

info@laestrelladeljamon.com

laestrelladeljamon.com



PRÉSENTATION

La présentation commerciale du produit fini est la pièce désossée entière, pressée et emballée sous vide dans un sachet étiqueté avec notre marque déposée SIERRA PALOMERA, ainsi que toutes les exigences requises par la réglementation actuelle. Le poids des centres peuvent varier plus ou moins entre 5,5 et 6,5 kg.

Une fois emballés, 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 réfrigéré et sec, loin des odeurs fortes, est recommandé.



Certification ETG
Spécialité Traditionnelle Garantie

Sans allergènes

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