



# JAMBON DE TERUEL A.O.P.

Desossé et attaché

“Sierra Lindón”



## INFORMATION NUTRITIONNELLE *valeurs moyennes 100 g.*

<b>VALEUR ÉNERGÉTIQUE</b>	1.164,9 Kj / 278,8 kcal
<b>MATIÈRES GRASSES</b>	16,0 g
<b>DONT:</b>	
- SATURÉES	6,70 g
- MONOINSATURÉES	8,13 g
- POLYINSATURÉES	1,17 g
<b>HYDRATES DE CARBONE</b>	0,6 g
<b>DONT:</b>	
- SUCRE	0,6 g
<b>FIBRE ALIMENTAIRE</b>	<1,0 g
<b>PROTÉINES</b>	33,1 g
<b>SEL</b>	2,47 g

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le JAMBON DE TERUEL D.O.P. est élaboré à partir de matière première issue de porc sélectionnés, élevés et abattus selon les critères du « Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón » (Conseil de Réglementation de l'Appellation d'Origine Protégée du Jambon) de Teruel. Les paramètres qui sont suivis pour leur salage puis leur curation sont d'ailleurs décrits par ce Conseil de Réglementation, qui réalise des audits périodiques, pour contrôler que toutes les obligations pour la commercialisation postérieure des pièces au titre de la Dénomination d'Origine Protégée soient respectées.

La fabrication a lieu dans nos établissements de Monreal del Campo, situés à 952 mètres d'altitude, dans la province de Teruel. Les jambons sont soumis à un processus de maturation dans des séchoirs naturels et à un processus de vieillissement de manière lente et prolongée dans la « bodega ». Suite au 14 mois de curation minimum exigés par la réglementation, chaque jambon est contrôlé et le marquage de l'étoile est gravé au feu sur la peau, et l'étiquette officielle numérotée du C.R.D.O.P. Jambon de Teruel est ajoutée. Après un minimum de 20 mois suite à leur salage, les jambons sont prêts à être consommés.

Le JAMBON DE TERUEL D.O.P. DESOSSÉ ET ATTACHÉ en une seule pièce est présenté pressé et attaché, pelé en coupe V (avec l'étoile gravée au feu sur leur peau), poli ou non (nettoyé sur la partie avant).

## PRÉSENTATION

La présentation commerciale du produit fini est la pièce désossée entière, pressée, attachée et emballée sous vide dans un sachet étiqueté avec notre marque déposée SIERRA LINDÓN, ainsi que toutes les obligations requises par la réglementation actuelle, y compris les signes d'identification du Conseil de Réglementation et de la Réglementation Européenne en question. Le poids des centres peut varier plus ou moins entre 5,5 et 7 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 inhérentes au Jambon de Teruel D.O.P. : une couleur entre rose et rougeâtre, un léger goût salé, dû à son contenu peu élevé en sel et l'arôme fourni par une sélection de la matière première dès l'origine et par une élaboration lente et prolongée dans les séchoirs naturels.

## CONSERVATION ET CONSOMMATION

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

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

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

laestrelladeljamon.com

Sans allergènes

**INGRÉDIENTS** Jambon de Teruel A.O.P., sel du mer, sucre, dextrose, conservateurs E-250 y E-252.

