LA ESTRELLA DEL JAMÓN

JAMBON DE TERUEL A.O.P.

Tranché

"Sierra Lindón"

INFORMATION NUTRITIONNELLE *valeurs moyennes 100 g.*	
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.164,9 Kj / 278,8 kcal
MATIÈRES GRASSES	16, 0 g
DONT: - SATURÉES	6, 70 g
- MONOINSATURÉES	8, 13 g
- POLYINSATURÉES	1, 17 g
HYDRATES DE CARBONE	0, 6 g
DONT: - SUCRE	0, 6 g
FIBRE ALIMENTAIRE	<1, 0 g
PROTÉINES	33, 1 g
SEL	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 vieillissent de manière lente et prolongée dans la« bodega ». Suite au14 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. EN TRANCHE est élaboré dans une salle blanche autorisée, où il est désossé, pressé, coupé en tranche et emballé dans des sachets de 100 grammes

MARIANO GÓMEZ

SIERRA PALOMERA jamones

Sierra Lindón LA ESTRELLA DEL JAMÓN

PRÉSENTATION

La présentation commerciale du produit fini est un ensemble de sachets de 100 grammes de JAMBON DE TERUEL D.O.P. EN TRANCHE sous vide, emballés également dans des sachets en carton individuels, puis placés dans des boîtes d'exposition de 20 unités avec notre marque déposée SIERRA LINDÓN et toutes les exigences requises par la réglementation actuelle en ce qui concerne l'identification du produit.

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.

ENTREPRISE QUI ÉLABORE ET DISTRIBUE Jamones Sierra Palomera, S.L.
REGISTRE SANITAIRE ES 10.08013/TE CE
MARQUE DÉPOSÉE Sierra Lindón

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

Sans allergènes

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