

**JAMÓN AÑEJO ENTERO SIN PATA**

TIEMPO DE CURACIÓN: DESDE 16 MESES  
PESO MEDIO DE LAS PIEZAS ENTRE 7 Y 8 KG  
PRESENTACIÓN: SIN PATA Y CON PIEL

**INGREDIENTES:**

JAMÓN DE CERDO  
SAL, AZÚCARES, CONSERVANTES E-250, E-252, ANTIOXIDANTE E-301  
MANTECA DE CERDO

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

PROPIAS DE UN PRODUCTO CON BUENA INFILTRACIÓN GRASA Y CON UNPERIODO DE CURACIÓN LARGO.  
COLOR: ROJIZO - SONROSADO  
OLOR: PROPIO DEL JAMÓN AÑEJO  
SABOR: PROPIO DEL JAMÓN AÑEJO  
TEXTURA: FIRME Y MELOSA

**DATOS SANITARIOS:**

- \* N.R.S.: 10 00370 / TE
- \* CONSUMO PREFERENTE 1 AÑO
- \* CONTENIDO NUTRICIONAL

PARÁMETROS Por 100 gramos de producto	JAMÓN
VALOR ENERGÉTICO EN KJ /KCAL	1213,36 /290
GRASA TOTAL	20g
GRASA SATURADA	7g
GRASA MONOINSATURADA (%OLEICO)	43,50
HIDRATOS DE CARBONO	0,10g
AZÚCARES	0,10g
PROTEINA	31g
SAL	4g

**\*CONTENIDO EN ALÉRGENOS:**

En cumplimiento con el [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) la empresa **Jamones Casa Conejos, S.A.U.** les informa de que ninguno de los productos que les servimos contiene, ni siquiera en cantidades insignificante, alimentos que se encuentren en la lista oficial de **sustancias que causan alergias o intolerancias.**

**CERTIFICADO ISO NORMA UNE-EN ISO 9001: 2008**