

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