

CODILLOS

DESCRIPCIÓN:

PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEPARACIÓN DE LA PATA (SIN PEZUÑA) DEL RESTO DE LA PIEZA DE JAMÓN, UNA VEZ TERMINADO EL PROCESO DE CURACIÓN.

TIEMPO DE CURACIÓN MÍNIMA 18 MESES

CATEGORÍA COMERCIAL: **CODILLOS**

INGREDIENTES: JAMÓN, SAL , CONSERVANTES E-250, E-252 Y ANTIOXIDANTES E-301

INGREDIENTES:

JAMÓN DE CERDO

SAL

AZÚCARES, CONSERVANTES E-250, E-252, ANTIOXIDANTE E-301

MANTECA DE CERDO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COLOR: ROJIZO – SONROSADO (LA PARTE CARNOSA)

OLOR: PROPIO DEL JAMÓN

SABOR: PROPIO DEL JAMÓN

CERTIFICADO DE CALIDAD ISO NORMA UNE-EN ISO 9001: 2008

DATOS SANITARIOS:

* N.R.S.: 10 00370 / TE

* CONSUMO PREFERENTE 1 AÑO

* 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 insignificantes, alimentos que se encuentren en la lista oficial de **sustancias que causan alergias o intolerancias.**

* CONTENIDO NUTRICIONAL:

PARÁMETROS	JAMÓN
Por 100 gramos de producto	
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