



Jamón

100% Ibérico de Bellota - "Pata Negra"

Stagionatura minima

36 mesi

Questo prosciutto con almeno 36 mesi di stagionatura è l'espressione dell'eccellenza iberica.

Inimitabile, inconfondibile, da provare, se non se ne ha ancora avuto il piacere.



Tipologia di prodotto

Prosciutto crudo stagionato con osso

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1438 KJ/347 Kcal
Grassi	24 g
di cui Acidi Grassi Saturi	9 g
Carboidrati	0.7 g
di cui Zuccheri	0.5 g
Proteine	32 g
Sale	4.9 g

Caratteristiche chimico-fisiche

Grassi (%)	24%
Grassi saturi (%)	9.0%
Carboidrati (%)	0.7%
Proteine (%)	32%
Sale	4.9%
aw	< 0,900
pH	< 5.7

Caratteristiche microbiologiche

E. coli /g	<100 ufc
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Staphylococcus aureus /g	<100 ufc
Clostridium perfringens /g	<100 ufc
Enterobatteria /g	<100 ufc
Salmonella spp.	assente in 25 g

Informazioni

Nome del prodotto: Jamón de Bellota 100% Ibérico

Etichetta: Alta Expresión

Descrizione: Prosciutto crudo stagionato, sottoposto a processo di salagione e stagionatura.

Azienda produttrice: COVAP. S. Coop. And. Ganadera del Valle de los Pedroches.

Origine e provenienza: Spagna.

Caratteristiche

Stagionatura: da 600 a 730 giorni (dipende dal peso)

Peso netto: circa 8 – 10 kg

TMC (consigliato): 18 mesi

Modalità d'uso: Pronto per il consumo (RTE). Si consuma previa eliminazione della porzione di cotenna interessata. Non contiene allergeni, non contiene glutine.

Conservazione: Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Composizione

Ingredienti: Prosciutto di maiale 100% iberico, alimentato a ghiande, sale marino, conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).

Modalità di conservazione

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Scheda logistica

Unità per scatola: 1

Dimensione cartone: 90 cm x 15.6 cm x 27.5 cm