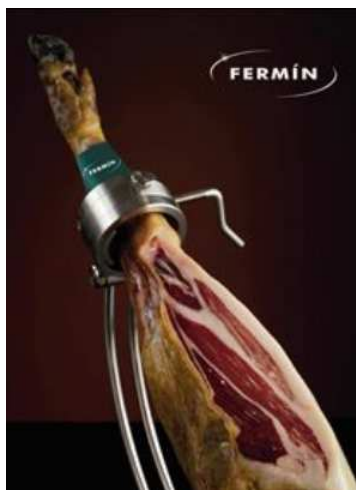


JAMÓN DE CEBO IBÉRICO



Descripción:

Jamón crudo-curado de color rosáceo con vetas blancas de grasa, elaborado con la extremidad trasera del cerdo ibérico, desprovisto de la piel en su mayor parte y rebajando en su medida, parte de la grasa externa. Sometidos a un proceso de salazón, maduración y secado. Olor característico a carne salada y curada.

Ingredientes:

Jamón de cerdo ibérico 93.066%, sal común 6.00%, azúcar (dextrina y dextrosa) 0.902%, citrato trisódico E331 (iii) 0.007%, nitrito sódico (E250) 0.02%, nitrato potásico (E252) 0.005%.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Instrucciones de uso: Listo para el consumo.

Fecha de consumo preferente: 12 meses

Observaciones: Producto SIN GLUTEN.



ESPAÑA
10.04664/SA
CE

		Por 100g
Valor energético	Kcal	480
	KJ	2.009
Grasas		44.90
De las cuales:		
Saturadas		11.81
Hidratos de carbono		< 1.00
De los cuales		
Azúcares		< 1.00
Proteínas		20.36
Sal		1.24