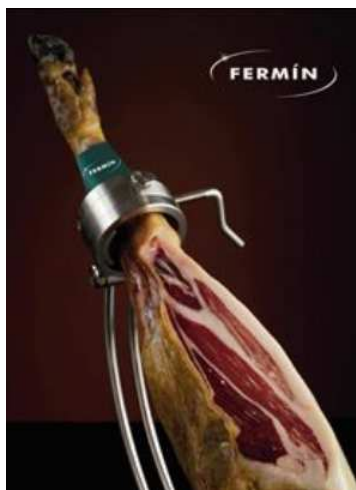


## JAMÓN DE CEBO IBÉRICO



### 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
<b>Valor energético</b>	<b>Kcal</b>	480
	<b>KJ</b>	2.009
<b>Grasas</b>		44.90
De las cuales:		
Saturadas		11.81
<b>Hidratos de carbono</b>		< 1.00
De los cuales		
Azúcares		< 1.00
<b>Proteínas</b>		20.36
<b>Sal</b>		1.24