

# CENTRO JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA



## INGREDIENTES

Jamón de cebo ibérico 50% raza ibérica, sal, conservadores (E-250 y E-252), antioxidantes (E-316) y azúcar.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Olor:** Aroma intenso, persistente, a curado.

Ausencia de olores anormales.

**Color:** Veteado del magro o grasa infiltrada con color blanco nacarado.

**Sabor:** Característico a curado.

**Textura:** De la loncha, fibrosa. Fluidez de la grasa.

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

(valor por 100 g)

**Proteínas:** 31,7 g

**Grasas:** 33,50 g

**Ácidos grasos saturados:** 12,68 g

**Hidratos de carbono:** < 0.5 g

**Azúcares:** < 0.5 g

**Sal:** 3,89 g

**Valor energético:** 428 Kcal/1778 Kj

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar en lugar seco y fresco. Evitar el exceso de humedad. Ambiente natural. No necesita frío.

## ALÉRGENOS

No alérgenos.

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO** 180 días





jamón de cebo de raza ibérica, s.m.  
comercio (E-250) (E-252) y  
comercio (E-254)  
Código de barras (E-254) para  
RODRÍGUEZ SACRISTÁN S.L. para  
el producto "Cebazo-CEBOYA"  
Tel. 91 027 438



**RODRÍGUEZ  
SACRISTÁN**

**JAMÓN  
DE CEBO  
IBÉRICO**

**50% RAZA IBÉRICA**

CERTIFICADO POR CALICER (P/01/06/04)

SELECTOS

\*\*\*\*\*

