



RODRÍGUEZ SACRISTÁN

## JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

### INGREDIENTES

Jamón de bellota 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 Kcal

### 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

365 días.

