



RODRÍGUEZ SACRISTÁN

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:

365 días

