

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO S/O - DON IBÉRICO

-Cod. ESPA009-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Proviene dalle estremità posteriori di maiali iberici, selezionati in giovane età ed alimentati con ghiande durante una lunga "montanera". Si prepara secondo i metodi tradizionali, mediante una procedura lenta, in modo di favorire la penetrazione del grasso della ghianda nelle fibre muscolari, così da donargli aroma, sapore e consistenza.

INGREDIENTI

Prosciutto di maiale Iberico de Bellota, sale, zucchero, conservante E252, antiossidante: E301, correttore di acidità: E331(ii).

Origine della carne: Spagna

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Salumi
Origine:	Spagna; Regione: Castilla y León
Produttore:	ES 10.13159/SA CE
Certificazioni:	non contiene glutine ne lattosio
Profilo sensoriale:	Arti posteriori del suino sottoposti all'azione del sale e successivamente ad un processo di essiccazione e stagionatura che conferisce loro particolari caratteristiche e proprietà nutritive che li rendono idonei al consumo umano. Durata minima del trattamento 36 mesi.
Stagionatura:	almeno 40 mesi
Peso netto:	5 - 6 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 12 mesi.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +0°C / +4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	353 kcal / 1476 kJ
Grassi	20,1 g
di cui saturi	6,6 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	42,2 g
Sale	4,2 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

pH: 6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10³ UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 5 x 10² UFC/g

Coliformi totali: < 10³ UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione: Direzione

