

# Caña de Presa 5J de Bellota 100% ibérica en cánister entero



Cinco Jotas



## Mercado Nacional

- Nacional
- Nacional ECI

## Mercado Internacional

- Internacional
- USA
- China
- Benelux

## Ingredientes

Presa de cerdo 100% ibérico, sal marina, pimentón, ajo, dextrina, dextrosa, azúcar, corrector de la acidez E-331(iii), colorante E-120, conservadores E-252 y E-250 y antioxidante E-301

## Valor Nutricional medio por cada 100g

Valor Energético	1414 Kj / 338 Kcal
Grasas	22,00 g
de las cuales Grasas Saturadas	7,70 g
Hidratos de Carbono	0,00 g
de las cuales Azúcares	0,00 g
Proteínas	35,00 g
Sal	4,90 g

## Descripción de producto

Producto elaborado a partir de carne de presa de cerdos ibéricos, criados en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica y alimentado con bellotas durante la época de Montanera

## Proceso de Elaboración

Pieza de presa cortada, adobada y embutida en tripa, madurada en secadero, envasada al vacío.

## Método de Conservación

Conservar en lugar fresco y seco.

## Características Organolépticas / Recomendaciones de Consumo

A la vista: Forma cilíndrica, con elevaciones en la superficie.

Al corte: Brillante de color intenso, rojo-teja. Se distinguen los trozos de carne.

Al tacto: Untuoso y con la resistencia justa.

En nariz y boca: Armonía de fragancias y sabores que recuerdan al chorizo por el aliño con pimentón, p

## Parámetros

Microbiológicos:

- Conforme al Reglamento (CE) no 2073/2005
- de la Comisión, de 15 de noviembre
- de 2005, relativo a los criterios
- microbiológicos aplicables
- a los productos alimenticios y
- posteriores modificaciones.

Físico-Químicos:

- Ph: 5.5-6.2
- Aw: <0,92

## Especificaciones Técnicas

Departamento de Calidad  
Fecha de edición: 27/09/2019



UN TESORO DE NUESTRO PATRIMONIO  
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

### JAMÓN 100% IBÉRICO

100% raza autóctona de la Península Ibérica

### JAMÓN DE BELLOTA

Criados en libertad en dehesas centenarias, exclusivas del suroeste peninsular.

### JAMÓN DE JABUGO

Cuna del Jamón de Bellota 100% Ibérico

### JAMÓN ARTESANO POR TRADICIÓN

Desde 1879, la casa con más herencia de Jamón de Bellota 100% Ibérico

### JAMÓN QUE ES TESORO NATURAL

Nuestro jamón es obra de la naturaleza y del paso del tiempo: más de cinco años para crear un Jamón Cinco Jotas

WWW.CINCOJOTAS.COM



# Caña de Presa 5J de Bellota 100% ibérica en cánister entero



*Cinco Jotas*



## Consumo preferente

12 meses a partir de la fecha de envasado.

Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 30 días.

## Uso previsto

Consumo directo sin limitaciones en cuanto al tipo de consumidor, salvo prescripción médica. Sacar del frigorífico 15 minutos antes de servir

## Uso no previsto

Consumir sin retirar la tripa exterior (tripa con colágeno vacuno).

## Observaciones

Este producto no está regulado por la Norma del Ibérico RD 04/2014

Envoltura no comestible.

Sin alérgenos, sin gluten.



*Cinco Jotas*

**UN TESORO DE NUESTRO PATRIMONIO**  
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

### JAMÓN 100% IBÉRICO

100% raza autóctona de la Península Ibérica

### JAMÓN DE BELLOTA

Criados en libertad en dehesas centenarias,  
exclusivas del suroeste peninsular.

### JAMÓN DE JABUGO

Cuna del Jamón de Bellota 100% Ibérico

### JAMÓN ARTESANO POR TRADICIÓN

Desde 1879, la casa con más herencia  
de Jamón de Bellota 100% Ibérico

### JAMÓN QUE ES TESORO NATURAL

Nuestro jamón es obra de la naturaleza  
y del paso del tiempo: más de cinco años  
para crear un Jamón Cinco Jotas

WWW.CINCOJOTAS.COM

