



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS

CONSERVAS JABUGO,S.L.

Paseo de la Molinilla, s/nº. 21200-ARACENA (HUELVA)

Tlfnos.: 959 128784 y 959 128246 Fax.: 959-078344

Email: fabrica@conservasjabugo.com



Conservas jabugo, s.l.

CAÑA DE LOMO



Calidades:

CAÑA DE LOMO IBERICA BELLOTA

CAÑA DE LOMO CEBO DE CAMPO “5 ”

Ingredientes:

Lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, azúcares (sacarosa y dextrosa), ajo, fermentos lácticos, conservadores E-252 y E-250 y antioxidante E-330.

Declaración de Alérgenos: NO CONTIENE ALERGENOS

Elaboración:

Aliñado por inmersión; maduración en cámara y embuchado.

Curación:

Estabilización y secado en cámara. Maduración en bodega, durante un periodo de tres a cuatro meses, hasta conseguir una merma superior al 40%.

Envasado:

En unidades al vacío, en bolsas de plástico etiquetadas.

Presentación:

En piezas de 1 a 1,3 kg; En medias piezas y cajas normalizadas de 6 kg.

Formas usuales de consumo:

En rodajas, como aperitivo, entremeses, bocadillos, etc.

Modo de conservación: Conservar en sitio fresco y seco.

Valor Energético/100 g: 1.289, 4 KJ (307 Kcal)

Valor Nutricional:

Grasas..... 21,57 % (De las cuales son saturadas: 10,0 %)
 Hidratos de carbono: Menos del 1 % (De los cuales son azúcares menos del 1%)
 Proteínas..... 28,37 %
 Sal: 3,78 %



Conservas jabugo, s.l. MORCON IBÉRICO EXTRA



Ingredientes:

Cabecero de lomo de cerdo ibérico, azúcares (Lactosa y azúcar), sal, pimentón, ajo, especias, fermentos lácticos, dextrina, emulgentes E-450 y E-451, antioxidantes E-301 y E-330, conservador E-252 y colorante E-120.

Declaración de Alérgenos: CONTIENE LACTOSA.

Elaboración:

Carnes seleccionadas y cortadas a mano, aliñado, amasado y posteriormente embutido en tripa natural de cerdo (Ciego) para obtener la presencia tradicional de este producto tan genuino.

Curación:

Estabilización y secado en cámara. Maduración en bodega, durante un periodo de tres a cuatro meses, hasta conseguir una merma superior al 35%.

Envasado:

En unidades al vacío, en bolsas de plástico timbradas.

Presentación:

En piezas de 700/900 g aprox. En cajas de cartón normalizadas de 8 Uds.

Formas usuales de consumo:

En rodajas, como aperitivo, entremeses, bocadillos, etc.

Modo de conservación: Conservar en sitio fresco y seco.

Valor Energético:

344 Kcal/100 g.(1445,50 Kj/100 g)

Valor Nutricional :

Grasas..... 23% (de las cuales son saturadas 10 %)

Hidratos de carbono: menos de 0,1% (De los cuales son azúcares menos de 0,1 %)

Proteínas..... 34%

Sal 3,65 %

Reglamento UE 1169/2011



Conservas Jabugo, s.l. CHORIZO IBÉRICO EXTRA DE LOMO “BELLOTA”



Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, dextrina, dextrosa, proteína de cerdo, azúcar, especias, fermentos lácticos, emulgentes E-450i, E-450iii, antioxidantes E-301 y E-330, potenciador de sabor E-621, conservadores E252 y E-250 y colorante E-120.

Declaración de Alérgenos: SIN ALERGENOS.

Elaboración:

Se utiliza cinta de lomo y las mejores carnes seleccionadas del cerdo ibérico, picadas, aliñadas, amasadas y posteriormente embutidas en tripa.

Curación:

Estabilización y secado en cámara. Maduración en bodega, durante un periodo de tres a cuatro meses, hasta conseguir una merma superior al 35%.

Envasado:

En unidades al vacío, en bolsas de plástico.

Presentación:

En piezas de 400 g aproximadamente. En cajas de cartón normalizadas de 15 Uds.

Formas usuales de consumo:

En rodajas, como aperitivo, entremeses, bocadillos, etc.

Modo de conservación: Conservar en sitio fresco y seco.

Valor Energético:

344 Kcal/100 g.(1445,50 Kj/100 g)

Valor Nutricional :

Grasas..... 23% (de las cuales son saturadas 10 %)

Hidratos de carbono: menos de 0,1% (De los cuales son azúcares menos de 0,1 %)

Proteínas..... 34%

Sal 3,65 %



Conservas Jabugo, s.l.

CHORIZO CULAR IBÉRICO EXTRA



Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico, sal, pimentón, dextrina, dextrosa, proteína de cerdo, azúcar, especias, fermentos lácticos, emulgentes E-450i y E450iii, antioxidantes E-301 y E-330, potenciador de sabor E-621, conservadores E-252 y E-250 y colorante E-120.

Declaración de Alérgenos: NO CONTIENE ALERGENOS

Elaboración:

Carnes seleccionadas, picadas, aliñadas, amasadas y posteriormente embutidas en tripa natural "Cular" de cerdo.

Curación:

Estabilización y secado en cámara. Maduración en bodega, durante un periodo de tres a cuatro meses, hasta conseguir una merma superior al 35%.

Envasado:

En unidades al vacío, en bolsas de plástico timbradas.

Presentación:

En piezas de 0,9 a 1,1 Kg y en medias piezas. En cajas de cartón normalizadas de 8 uds enteras o 12 medias piezas.

Formas usuales de consumo:

En rodajas, como aperitivo, entremeses, bocadillos, etc.

Modo de conservación: Conservar en sitio fresco y seco.

Valor Energético:

344 Kcal/100 g.(1445,50 Kj/100 g)

Valor Nutricional :

Grasas..... 23,10% (de las cuales son saturadas 10,07
 Hidratos de carbono: menos de 0,1% (De los cuales son azúcares menos de 0,1 %)
 Proteínas..... 34,06%
 Sal 3,65 %





Conservas j abugo, s.l .
**SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA
 AL PEDRO XIMENEZ “BELLOTA”**



Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico, sal, azúcares (glucosa, azúcar y dextrosa), VINO (1%), especias, dextrina, fermentos lácticos, emulgentes E-451 y E-450, antioxidante E-316, conservador E-252 y colorante E-120.

Declaración de Alérgenos: **PUEDA CONTENER SULFITOS PROCEDENTES DEL VINO.**

Elaboración:

Jamón ibérico y carnes seleccionadas, picadas, aliñadas, amasadas y posteriormente embutidas en tripa.

Curación:

Estabilización y secado en cámara. Maduración en bodega, durante un periodo de tres a cuatro meses, hasta conseguir una merma superior al 35%.

Envasado:

En unidades al vacío, en bolsas de plástico timbradas.

Presentación:

En piezas de 400 g aproximadamente. En cajas de cartón normalizadas de 15 uds.

Formas usuales de consumo:

En rodajas, como aperitivo, entremeses, bocadillos, etc.

Modo de conservación: **Conservar en sitio fresco y seco.**

Valor Energético:

344 Kcal/100 g.(1445,50 Kj/100 g)

Valor Nutricional :

Grasas..... 23% (de las cuales son saturadas 10 g)

Hidratos de carbono: menos de 0,1% (De los cuales son azúcares menos de 0,1 %)

Proteínas..... 34%

Sal 3,65 %



Conservas jabugo, s.l.

SALCHICHÓN IBERICO EXTRA



Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico, sal, azúcares (jarabe de glucosa, azúcar y dextrosa), especias, dextrina, fermentos lácticos, emulgentes E-451 y E-450, antioxidante E-316, conservador E-252 y colorante E-120.

Declaración de Alérgenos: NO CONTIENE ALERGENOS

Elaboración:

Carnes seleccionadas, picadas, aliñadas, amasadas y posteriormente embutidas en tripa.

Curación:

Estabilización y secado en cámara. Maduración en bodega, durante un periodo de tres a cuatro meses, hasta conseguir una merma superior al 35%.

Envasado:

En unidades al vacío, en bolsas de plástico timbradas.

Presentación:

En piezas de 0,9 a 1,1 Kg y en medias piezas. En cajas de cartón normalizadas de 8 uds enteras o 12 medias piezas.

Formas usuales de consumo:

En rodajas, como aperitivo, entremeses, bocadillos, etc.

Modo de conservación: Conservar en sitio fresco y seco.

Valor Energético:

344 Kcal/100 g.(1445,50 Kj/100 g)

Valor Nutricional :

Grasas..... 23,10% (de las cuales son saturadas 10,07 g)

Hidratos de carbono: menos de 0,1% (De los cuales son azúcares menos de 0,1 %)

Proteínas..... 34,06%

Sal 3,65 %





Conservas jabugo, s.l. FUET IBERICO EXTRA



Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico, sal, azúcares (glucosa, azúcar y dextrosa), VINO (1%), especias, dextrina, fermentos lácticos, emulgentes E-451 y E-450, antioxidante E-316, conservador E-252 y colorante E-120.

Declaración de Alérgenos: PUEDE CONTENER SULFITOS PROCEDENTES DEL VINO.

Elaboración:

Carnes seleccionadas, picadas, aliñadas, amasadas y posteriormente embutidas en tripa.

Curación:

Estabilización y secado en cámara. Maduración en bodega, durante un periodo de unos dos meses, hasta conseguir una merma superior al 35%.

Envasado:

En unidades al vacío, en bolsas de plástico timbradas.

Presentación:

En piezas de 140 g. En cajas de cartón normalizadas de 30 uds. Si están estuchados van en cajas de 60 estuches.

Formas usuales de consumo:

En rodajas, como aperitivo, entremeses, bocadillos, etc.

Modo de conservación: Conservar en sitio fresco y seco.

Valor Energético:

344 Kcal/100 g.(1445,50 Kj/100 g)

Valor Nutricional :

Grasas..... 23% (de las cuales son saturadas 10 g)

Hidratos de carbono: menos de 0,1% (De los cuales son azúcares menos de 0,1 %)

Proteínas..... 34%

Sal 3,65 %



Reglamento UE 1169/2011



Conservas jabugo, s.l.

LATA DE SOBRASADA IBÉRICA CON AROMA DE TRUFAS



Ingredientes:

Carne de cerdo ibérico, tocino ibérico (con antioxidantes E321 y E-320), pimentón, sal, VINO (1%), azúcares (LACTOSA, azúcar), especias, fermentos lácticos, aroma de trufa (0,5%), antioxidante E-316, potenciador de sabor E-621 y conservador E-252.

Declaración de Alérgenos: CONTIENE LACTOSA y SULFITOS procedentes del VINO.

Elaboración:

Carnes seleccionadas, picadas, aliñadas, amasadas y posteriormente embutidas en tripa. Finalmente, cuando el producto ya está perfectamente curado, se envasa en latas metálicas con abre fácil y finalmente en estuche de cartón individual.

Curación:

Estabilización y secado en cámara. Maduración en bodega, durante un periodo de tres a cuatro meses, hasta conseguir una merma superior al 20%.

Envasado: -

En latas metálicas de 80 g.

Presentación:

En latas de 80 g. En cajas de cartón normalizadas de 30 latas.

Formas usuales de consumo:

En desayunos, aperitivos, bocadillos, cocina, etc.

Modo de conservación: Conservar en sitio fresco y seco y una vez abierto en refrigeración.

Valor Energético:

2194,92 KJ/100 g (522,60 Kcal/100 g)

Valor Nutricional :

Grasas..... 49,63% (De las cuales son saturadas 21,77 %)

Hidratos de carbono. 6,20 % (de los cuales son azúcares 1,16 %)

Proteínas..... 12,78%

Sal 2,44 %





Conservas Jabugo, s.l.

MORCILLA RECTA



Ingredientes:

Carne, grasa y sangre de cerdo ibérico, pimentón, sal, **PROTEINA DE SOJA**, **LACTOSA**, fermentos lácticos, emulgentes E451i y E-450i, ajo, especias, aroma de humo, dextrosa, antioxidantes E-331, E-301 y E-330 y conservadores E-252 y E-250.

Declaración de Alérgenos: **CONTIENE LACTOSA Y PROTEINA DE SOJA.**

Elaboración:

Carnes seleccionadas, picadas, aliñadas, amasadas y posteriormente embutidas en tripa.

Curación:

Estabilización y secado en cámara. Maduración en bodega, durante un periodo de dos a tres meses, hasta conseguir una merma superior al 35%.

Envasado:

En unidades al vacío, en bolsas de plástico timbradas.

Presentación:

En piezas de 400 g. aprox. En cajas de cartón normalizadas de 15 uds.

Formas usuales de consumo:

En rodajas, como aperitivo, entremeses, bocadillos, cocina, etc.

Modo de conservación: Conservar en sitio fresco y seco.

Valor Energético:

522 Kcal/100 g.(2195 Kj/100 g)

Valor Nutricional :

Grasas..... 49,63% (De las cuales son saturadas 21,77 %)
 Hidratos de carbono: 6,20 % (de los cuales son azúcares 1,16 %)
 Proteínas..... 12,78%
 Sal 2,44 %

Reglamento UE 1169/2011