

Jamón 5J de Bellota 100% Ibérico.



Cinco Jotas



Mercado Nacional

- Nacional
- Nacional ECI

Mercado Internacional

- Internacional
- USA
- China
- Benelux

Ingredientes

Jamón de cerdo 100% Ibérico, sal marina, antioxidante E-301 (Ascorbato de sodio), corrector de la acidez E-331(iii) (Citrato trisódico), conservador E-252 (Nitrito de potasio).

Valor Nutricional medio por cada 100g

Valor Energético	1344 Kj / 321 Kcal
Grasas	21,00 g
de las cuales Grasas Saturadas	7,50 g
Hidratos de Carbono	0,00 g
de las cuales Azúcares	0,00 g
Proteínas	33,00 g
Sal	4,10 g

Descripción de producto

Producto elaborado con las extremidades posteriores del cerdo. Criado en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica y alimentado con bellota durante la época de Montanera.

Proceso de Elaboración

Pieza enfiada, rebajada de tocino y recortada en V. Salado y lavado. Postsalado, secado, maduración y envejecimiento en bodegas. Calado.

Método de Conservación

Mantener las piezas enteras en lugar fresco y seco.

Características Organolépticas / Recomendaciones de Consumo

A la vista: La pieza tiene forma estilizada, apreciándose el recubrimiento externo de mohos y levaduras.

Al corte: Brillante de color intenso, entre rosáceo y rojo.

Al tacto: Untuoso y con la resistencia justa.

En nariz y boca: Armonía de fragancias y sabores extremadamente placenteros.

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: 10/07/2020



Cinco Jotas

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

UN TESORO DE NUESTRO PATRIMONIO
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

WWW.CINCOJOTAS.COM



Jamón 5J de Bellota 100% Ibérico.



Cinco Jotas



Consumo preferente

12 meses manteniéndose en las condiciones indicadas en el envase o etiqueta.

Uso previsto

Consumo directo sin limitaciones en cuanto al tipo de consumidor, salvo prescripción médica.
Cortar en finas lonchas.

Uso no previsto

Consumir sin retirar la cobertura exterior (piel y grasa).

Observaciones

Certificado por Certicalidad Nº: 11100003. 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

