JAMÓN SERRANO

Queremos presentarte nuestro jamón Serrano con un periodo mínimo de curación de 16 meses. Lo que realmente los diferencia del resto es su sabor y aroma, que recuerdan a los jamones que se curaban lentamente en el pueblo tras la matanza. ¡Qué buenos tiempos! Para obtener ese sabor y aroma debemos destacar tres puntos esenciales respecto a otros jamones del mercado:

- Jamones Grasos: La grasa, tanto la infiltrada como la exterior, es de donde se obtiene el sabor y la jugosidad. También, a mayor cantidad de grasa, necesitará una curación más larga.
- Poca sal: Tradicionalmente se salaba un día por kilo de Jamón. Nosotros reducimos sustancialmente este tiempo para que prevalezca el sabor del jamón y no el de la sal. A menor sal también es necesaria mayor curación y a la vez mucho más cuidadosa, pero que al final nos recompensa con un producto de la más alta calidad y sabor.
- Lenta Curación: Para obtener un Jamón de calidad con todo su aroma y sabor característico no se debe tener prisa, más aún cuando se trata de jamones grasos y con poca sal. Por esto, nuestros Jamones tienen unos periodos mínimos de curación de 16 meses que se alargan en función del tamaño y conformación grasa de las piezas.

- Trazabilidad pieza a pieza.

Ingredientes, Jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidante
E-301, corrector de la acidez E-331, conservadores E-250, E-252.

VALORES NUTRICIONALES

Información nutricional por 100g:

Valor energético	222,75 Kcal / 933 KJ
Proteínas	32,275 g
Hidratos de Carbono	0 g
Azúcares	0 g
Grasas	10,4 g
Grasas saturadas	5,263 g
Almidón	0 g
Sal	1,84 g

		FACTUR.	ACON	EAN	VIDA	TEMP.	P. BRUTO	CAJAS	CAPAS	CAJAS	DIMENS. CAJA EN MM		
ARTÍCULO	JAMÓN SERRANO	KG/UDS	(UDS:)		ÚTIL	CONS	CAJA	CAPA	PALET	PALET	LARGO	ANCHO	ALTO
A.00350	JAMON SERRANO S/PATA Y C/PIEL	KG	2	8437009735923	730	4ºC a 8ºC	14-18	6	5	30	788	338	176
A.00310	JAMON BODEGA C/P. -CHAMUSCADO-	KG	2	8437001269228	730	4ºC a 8ºC	14-18	6	5	30	788	338	176
A.00215	JAMON SERRANO -C/P- CORTE -V-	KG	2	8437016593776	730	4ºC a 8ºC	14-18	6	5	30	788	338	176
A.00451	CENTRO JAMON SERRANO -VACIO-	KG	2	8437014021363	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00466	1/2 CENTRO JAMON SERRANO -VACIO-	KG	4	8437014021424	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00453	CENTRO SERRANO PULIDO -VACIO-	KG	2 ó 4	8437014021462	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00467	1/2 CENTRO SERRANO PULIDO -VACIO-	KG	4	8437001269907	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00444	CENTRO JAMÓN SERRANO PULIDO/MOLDEADO -VACIO-	KG	2 ó 4	8437009735169	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00480	JAMÓN SERRANO AL VACIO -TACOS-	KG	8-10	8437001269242	365	4ºC a 8ºC	8-9	10	6	60	390	220	190
A.08971	LONCHEADO JAMON SERRANO -100 GRS-	UDS	30	8437001269495	180	4ºC a 8ºC	3	25	5	125	225	150	252
A.08974	LONCHEADO JAMON SERRANO -200 GRS-	UDS	15	8437001269976	180	4ºC a 8ºC	3	25	5	125	225	150	252
A.08995	LONCHEADO JAMON SERRANO -500 GRS-	UDS	16	8437001269327	180	4ºC a 8ºC	8	7	10	70	390	220	190

A.00350

A.00310

A.00215

A.00451

A.00466

A.00453

A.00467

A.00480

A.08971

A.08974

A.08995