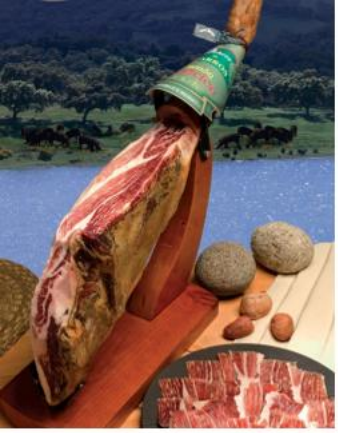

JAMÓN IBÉRICO

Nuestros jamones ibéricos Dehesa de Barros constituyen una parte importante en nuestra empresa, debido en gran parte al cuidadoso proceso por el que las piezas son seleccionadas, teniendo en cuenta las mejores materias primas.

Toda nuestra gama procede de mataderos de las zonas de Salamanca, Extremadura y Huelva, y posteriormente se lleva a cabo todo el proceso de elaboración en nuestras instalaciones de una forma tradicional. Buscamos que el cerdo haya sido alimentado el tiempo necesario para garantizarnos una correcta infiltración en grasa, y una calidad elevada y homogénea entre nuestros jamones, por lo que apenas disponemos de jamones pequeños en busca de una mayor calidad.

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

VALORES NUTRICIONALES

Información nutricional por 100g

Valor energético	431 Kcal /1780 KJ
Proteínas	31,52 g
Hidratos de Carbono	0,2 g
Grasas	0,2 g
Grasas saturadas	33,9 g
Azúcares	15,21 g
Almidón	0 g
Sodio	1,137 g
Sal	2,84 g

ARTÍCULO	JAMÓN IBÉRICO	FACTUR. KG/UDS	ACON (UDS:)	EAN	VIDA ÚTIL	TEMP. CONS	P. BRUTO CAJA	CAJAS CAPA	CAPAS PALET	CAJAS PALET	DIMENS. CAJA EN MM LARGO	ANCHO	ALTO
A.00412	JAMÓN DE CEBO IBERICO 50% RI	KG	2	8437001269792	730	4ºC a 8ºC	14-18	6	5	30	788	338	176
A.00500	CENTRO JAMÓN CEBO 50% RI -VACIO-	KG	2	8437009735589	365	4ºC a 8ºC	9-12	10	6	60	390	220	190
A.00490	1/2 CENTRO JAMÓN CEBO 50% RI -VACIO-	KG	4	8437009735404	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00506	CENTRO JAMÓN CEBO 50% RI PULIDO	KG	2	8437014021431	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00492	1/2 CENTRO JAMÓN CEBO 50% RI PULIDO	KG	4	8437009735121	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00499	CUARTOS DE JAMÓN CEBO 50% RI PULIDO	KG	4	8437016593639	365	4ºC a 8ºC	5-6	10	6	60	390	220	190
A.00402	JAMON DE BELLOTA IBERICO 50% RI	KG	2	8437014021356	730	4ºC a 8ºC	14-18	6	5	30	788	338	176
A.00501	CENTRO JAMÓN BELLOTA 50% RI -VACIO-	KG	2	8437014021691	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00491	1/2 CENTRO JAMÓN BELLOTA 50% RI -VACIO-	KG	4	8437016593271	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00503	CENTRO JAMÓN BELLOTA 50% RI PULIDO	KG	2 ó 4	8437014021448	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00493	1/2 CENTRO JAMÓN BELLOTA 50% RI PULIDO	KG	4	8437014021455	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00403	JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO	KG	2	8437016593219	730	4ºC a 8ºC	14-18	6	5	30	788	338	176
A.00521	CENTRO JAMÓN BELLOTA 100% IB -VACIO-	KG	2	8437016593288	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00523	1/2 CENTRO JAMÓN BELLOTA 100% IB -VACIO-	KG	4	8437016593295	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00522	CENTRO JAMÓN BELLOTA 100% IB PULIDO	KG	2	8437016593301	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00524	1/2 CENTRO JAMÓN BELLOTA 100% IB PULIDO	KG	4	8437016593264	365	4ºC a 8ºC	9-12	14	3	42	386	158	430
A.00140	LOMO DE CEBO IBERICO 50% RI -VACIO-	KG	5	8437009735350	365	4ºC a 8ºC	9-12	8	9	72	160	160	750
A.00142	LOMO DE CEBO IBERICO 50% RI -MEDIOS VACIO-	KG	5 ó 10	8437009735367	365	4ºC a 8ºC	9-12	8	9	72	160	160	750
A.08964	LONCHEADO JAMON IBERICO -80 GRS-	UDS	30	8437009735886	180	4ºC a 8ºC	2,4	25	5	125	225	150	252
A.08966	LONCHEADO JAMON IBERICO -150 GRS-	UDS	20	8437014021073	180	4ºC a 8ºC	3	25	5	125	225	150	252

A.00412

A.00500

A.00490

A.00506

A.00492

A.00499

A.00402

A.00403

A.00140

A.00142

A.08964

A.08966