





JAMONES

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
Grasas	10,4 g
Grasas saturadas	5,263 g
Azúcares	0 g
Almidón	0 g
Sal	1,84 g

PROCESO

Tras seleccionar y acondicionar los mejores jamones frescos, iniciamos un proceso de suave salado de forma tradicional en pila, donde a cada pieza se le da el tiempo justo de salazón, adecuado a su tamaño y conformación grasa. Una vez acabado, las piezas son lavadas para eliminar la sal superficial y pasan al proceso de asentamiento, donde conseguimos hacer penetrar la sal de manera lenta y homogénea y eliminar el agua superficial con unas condiciones precisas de humedad y temperatura. A continuación se sigue con un proceso de secado y curado más prolongado en secaderos naturales y bodega, durante el cual se desarrollará con el tiempo el aroma y el sabor de los jamones de gran calidad.

Todo este proceso debe durar el tiempo necesario para asegurar una curación y sabor óptimos de cada jamón en función de su tamaño y conformación grasa.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Para disfrutar y conseguir un mejor corte, se recomienda dejar las piezas o centros de jamón a temperatura ambiente unos minutos antes de su consumo, además de ir poniendo las lonchas que obtengamos sobre un plato caliente para de esta forma favorecer la fusión de las grasas y obtener el mejor aroma y sabor del jamón curado. Para disfrutar de todo el sabor y aroma de nuestros loncheados, recomendamos sumergirlos unos minutos antes de su consumo en agua un poco caliente durante un par de minutos. Aunque nosotros incluimos en todos nuestros formatos de loncheado separador de lonchas, de esta forma posteriormente será más fácil separar todas las lonchas.

ARTÍCULO	JAMON	FACTUR.	ACON.	EAN	VIDA	TEMP.	P. BRUTO	CAJAS	CAPAS	CAJAS	DIMENS.CAJA EN MM		
		KG/UDS	(UDS:)		UTIL	CONS	CAJA	CAPA	PALET	PALET	LARGO	ANCHO	ALTO
A.00350	JAMON BODEGA S/P Y C/PIEL	KG	2	8437009735923	730	4 a 8	14-18	6	4	24	800	290	150
A.00200	JAMÓN SERRANO CP	KG	2	8437014021370	730	4 a 8	14-18	6	4	24	800	290	150
A.00310	JAMON BODEGA C/P CHAMUSCADO	KG	2	8437001269228	730	4 a 8	14-18	6	4	24	800	290	150
A.00451	CENTRO DE JAMÓN SERRANO -VACIO-	KG	2	8437014021363	365	4 a 8	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00453	CENTRO DE JAMÓN SERRANO -VACIO- PULIDO	KG	2	8437014021462	365	4 a 8	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00466	MEDIO CENTRO DE JAMON SERRANO -VACIO-	KG	4	8437014021424	365	4 a 8	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00467	MEDIO CENTRO DE JAMON SERRANO PULIDO -VACIO-	KG	4	8437001269907	365	4 a 8	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00452	CENTRO JAMON SERRANO -MOLDEADO/PULIDO -VACIO-	KG	2	8437014021554	365	4 a 8	9-12	7	10	70	390	220	190
A.00448	CENTRO JAMON BODEGA CHAMUSCADO -VACIO-	KG	2	8437014021561	365	4 a 8	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00447	CENTRO JAMON BODEGA CHAMUSCADO PULIDO -VACIO-	KG	2	8437014021578	365	4 a 8	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00464	MEDIO CENTRO DE JAMÓN BODEGA CHAMUSCADO -VACIO-	KG	4	8437014021585	365	4 a 8	9-12	14	3	42	390	150	430
A.00480	TACO JAMÓN SERRANO -VACIO-	KG	10	8437001269242	365	4 a 8	8-9	7	10	70	390	220	190
A.08971	LONCHEADO DE JAMÓN SERRANO -100 GRS.- UND	UDS	30	8437001269495	180	4 a 8	3,4	21	6	126	260	160	240
A.08974	LONCHEADO DE JAMÓN SERRANO -200 GRS.- UND	UDS	15	8437001269976	180	4 a 8	3,4	21	6	126	260	160	240
A.03555	PABLITOS DE JAMON EN TACOS -80 GRS.-	UDS	8	8437014021868	180	4 a 8	0,7	31	10	310	205	135	160

