



**MONTE NEVADO®**



**Ingredientes:** jamón de cerdo ibérico, sal.

## **JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO. NATURAL. MONTE NEVADO**

CON HUESO - REF: IKP

El jamón de Cebo de Campo 100% ibérico proviene del afán de Monte Nevado por ofrecer un producto basado en el bienestar animal y una crianza integrada en fincas con una baja densidad de ejemplares. La alimentación de nuestros ejemplares se basa en los piensos y en el aprovechamiento de los recursos naturales.

Una elaboración natural, larga y lenta realizada en secaderos que nos permiten aprovechar las condiciones naturales y el aire puro que nos proporcionan las diferentes ubicaciones en las que nos encontramos, nos permiten alcanzar los aromas y texturas inigualables que caracterizan nuestro producto.

Sin nitratos, ni nitritos.  
Sin gluten, no contiene alérgenos, ni OGM.

Referencia: IK.

**JAMÓN DE CEBO DE CAMPO 100% IBÉRICO. NATURAL.****Descripción del producto:**

Jamón de cerdo ibérico sometido a salazón en seco con sal marina, seguido de un proceso de secado y posterior envejecimiento en bodegas naturales.

**Curación media:** 30 meses.

**Ingredientes:**

Jamón de cerdo ibérico, sal.

**Otras declaraciones:**

Sin nitratos, ni nitritos añadidos. Sin gluten, no contiene alérgenos, ni OGM.

**Información nutricional (por cada 100g):**

Valor energético:	1138 KJ / 272 kcal
Grasas:	16 g
Ácidos grasos saturados:	5,3 g
Hidratos de carbono:	0 g
Azúcares:	0 g
Proteínas:	32 g
Sal:	5g

**Características microbiológicas:**

<i>Escherichia coli:</i>	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus:</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella - Shigella:</i>	Ausencia / 25g
<i>Clostridium Sulfito-Reductores:</i>	< 100 ufc/g
<i>Lysteria monocytogenes:</i>	Ausencia / 25g

**Condiciones de conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

**Sistema de trazabilidad:** Código de barras individual.

**Código EAN:** 8437005359055

**Consumo preferente:** 6 meses.

**Características físico-químicas:**

Humedad (s.d.):	≤ 57 %
Gradiente de humedad:	≤ 12
NaCl (s.s.d.):	≤ 15 %

**Normativa asociada:**

Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Reglamento CE 2073/2005).

Información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento CE 1169/2011).

Normas de calidad aplicables, según producto:

- Especialidad Tradicional Garantizada "Jamón Serrano" (Reglamento CE 2419/1999).
- Norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico (Real Decreto 4/2014).
- Norma de calidad de derivados cárnicos (Real Decreto 474/2014 de 13 de Junio).

**Datos logísticos:**

Peso pieza:	7 - 10 Kg.
Envase / embalaje (material):	Caja de cartón, apta para contacto con alimentos.
Condiciones de envasado:	Sin particularidades especiales.
Piezas por envase:	2.
Dimensiones caja (largo, alto, ancho):	1000x160x270 mm
Cajas por palet:	28
Dimensiones palet:	1000x1270x1200m
Preparación para su consumo:	Producto listo para el consumo.
Población de destino:	Consumidores en general.

Teléfono: +34 921 56 00 30  
[comercial@montenevado.com](mailto:comercial@montenevado.com)  
[www.montenevado.com](http://www.montenevado.com)



**MONTE NEVADO®**