



100% IBÉRICO, SALVAJE Y DE BELLOTA

“PATA NEGRA”

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Nombre: **PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICO, PATA NEGRA**, conforme a la clasificación establecida por la norma de calidad, según RD 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

Origen: Jabugo (Huelva). España

Raza y crianza: Cerdos 100% Ibérico, variedad lampiño. Crianza en libertad en la dehesa. Alimentación natural, 4 meses de montanera (doble de lo exigido por normativa)

Curación: 24 a 30 meses

Presentación:

Pieza entera, funda algodón, en caja de regalo(opcional)

Deshuesada, envasada al vacío

Loncheada a mano, envasada al vacío con cajita

Loncheada a máquina, envasada al vacío con cajita

Peso unitario:

Pieza entera: 4-5,5 kg

Deshuesado: 1,8-2,5 kg

Loncheado: 80g



Condiciones de almacenamiento:

Debe conservarse en lugares frescos y secos, protegidos de la luz directa.

Si almacenamiento de pieza es superior a un mes, retirar la funda de algodón.

Envasado debe mantenerse refrigerado de 0 a 7°C

Guardar nuestra pieza en un lugar que le garantice una atmósfera, ventilada, limpia y seca, sin exponerlos nunca a temperaturas extremas, y alejado de olores extraños. La temperatura nunca debe superar los 18°C. La humedad ideal está entre un 60% y un 75%. Se entregue embalado en papel o en un funda, lo que suele ser el caso más común, es importante no dejarlos puesto más de 6 semanas ya que en caso contrario puede favorecer la aparición de ácaros que, sin ser dañinos para la salud, estropearán el sabor del jamón.

Una vez abierto, para preservar la frescura, jugosidad y sabor del jamón mientras lo consumimos, debemos asegurarnos de cubrir siempre el área de corte con una pieza de la grasa retirada al limpiar el jamón. Consumir el jamón a temperatura ambiente para poder apreciar realmente su increíble sabor.

Para loncheado, se recomienda abrir 20 min antes de su consumo.

Consumir a temperatura ambiente (19-22°).

Una vez abierto, consumo recomendable máximo 2 días.

Conservar en frigorífico, se recomienda tapar con plástico film.

Para deshuesado, consumir antes de los 2 meses de haberse abierto.

Conservar en frigorífico.

Tapar con plástico film y cambiar plástico film cada 2 semanas

Fecha de consumo preferente:

Pieza: 12 meses

Loncheado: 8 meses.

Aparecerá indicada en el producto.

Ingredientes:

98% Paleta de bellota, 100% ibérico

2 % Sal común (dosis máxima: 10g/kg)

<0,1%: azúcar, corrector de acidez (E-331iii),
antioxidante (E-301) y conservante (E-252)

Valor nutricional (por 100gr.):

Valor energético: 437,8 kcal

1831,75 kJ

Proteína: 36,98 g

Hidratos de carbono: <0,1 g

-Azúcares: <0,1 g

Ácidos grasos: 32,21 g

-Saturados: 7,46 g

Sal: 2,6 g

Juan Pedro Domecq Solís, S.L.
C/ Velázquez 53, 1-Izda, 28001 Madrid
B-82382201
ES 10.0022108/H CE