

Paleta 5J de bellota 100% Ibérica



Cinco Jotas



Mercado Nacional

- Nacional
- Nacional ECI

Mercado Internacional

- Internacional
- USA
- China
- Benelux

Ingredientes

Paleta de cerdo 100% Ibérica, sal marina, antioxidante E-301 (Ascorbato de sodio), corrector de la acidez E-331 (iii) (Citrato trisódico), conservador E-252 (Nitrito de potasio).

Valor Nutricional medio por cada 100g

Valor Energético	1587 Kj / 379 Kcal
Grasas	27,00 g
de las cuales Grasas Saturadas	10,00 g
Hidratos de Carbono	0,00 g
de las cuales Azúcares	0,00 g
Proteínas	34,00 g
Sal	4,90 g

Descripción de producto

Producto elaborado con las extremidades anteriores del cerdo. Criado en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica, alimentado con bellota durante la época de Montanera.

Proceso de Elaboración

Pieza enfriada, rebajada de tocino externo, recortada en media luna. Salado, lavado. Postsalado, secado, maduración y envejecimiento en bodegas. Calado.

Método de Conservación

Mantener las piezas enteras en lugar fresco y seco.

Características Organolépticas / Recomendaciones de Consumo

A la vista: Menos oblonga que el jamón, estilizada. Se aprecia un recubrimiento externo de mohos, levaduras.

Al corte: Brillante de color intenso, entre rosáceo y rojo.

Al tacto: Untuoso y con la resistencia justa.

En nariz y boca: Armonía de fragancias y sabores extremadamente placenteros.

Parámetros

Microbiológicos:

- Sulfito-reductores <100 ufc/g
- Escherichia coli ausencia en 1g
- Listeria monocytogenes ausencia en 25 g
- Salmonella spp. Ausencia en 25 g

Físico-Químicos:

- Nitrito potásico: 74.00 ppm
- Ph: 5.66
- Aw: 0.80

Especificaciones Técnicas

Departamento de Calidad
Fecha de edición: 07/06/2018



Paleta 5J de bellota 100% Ibérica



Cinco Jotas



Consumo preferente

12 meses manteniéndose en las condiciones indicadas en el envase o etiqueta.

Uso previsto

Retirar la corteza.

Cortar en finas lonchas.

Uso no previsto

No aplica.

Observaciones

Certificado por Certicalidad Nº: 111500003.

Sin alérgenos, sin gluten.