

Jamón 5J de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas Deshuesado Internacional



Cinco Jotas

ONTVANGEN

Door braeju om 14:05,25-1-22



Mercado Nacional

- Nacional
 Nacional ECI

Mercado Internacional

- Internacional
 USA
 China
 Benelux

Ingredientes

Jamón de cerdo 100% Ibérico, 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	1344 Kj / 321 Kcal
Grasas	21,00 g
de las cuales Grasas Saturadas	7,50 g
Hidratos de Carbono	0,00 g
de las cuales Azúcares	0,00 g
Proteínas	33,00 g
Sal	4,10 g

Descripción de producto

Producto elaborado con las extremidades posteriores del cerdo. Criado en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica y alimentado con bellota durante la época de Montanera. Deshuesados y envasados individualmente al vacío.

Proceso de Elaboración

Pieza enfiada, rebajada de tocino y recortado en V. Salado y lavado. Postsalado, secado, maduración y envejecimiento en bodegas. Calado. Deshuesado.

Método de Conservación

Conservar en lugar fresco y seco. Preferiblemente entre 5 y 10 °C.

Características Organolépticas / Recomendaciones de Consumo

A la vista: La pieza ha sido desprovista de la corteza exterior, presentando color rojizo.

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:

- Conforme al Reglamento (CE)
- no 2073/2005 y posteriores
- modificaciones

Físico-Químicos:

- Ph: 5.5-6.2
- Aw: < 0.92

Especificaciones Técnicas

Jesús Casado
Departamento de Calidad
Fecha de edición: 26/09/2019



Cinco Jotas

JAMÓN 100% IBÉRICO

100% raza autóctona de la Península Ibérica

JAMÓN DE BELLOTA

Criados en libertad en dehesas centenarias, exclusivas del suroeste peninsular.

JAMÓN DE JABUGO

Cuna del Jamón de Bellota 100% Ibérico

JAMÓN ARTESANO POR TRADICIÓN

Desde 1879, la casa con más herencia de Jamón de Bellota 100% Ibérico

JAMÓN QUE ES TESORO NATURAL

Nuestro jamón es obra de la naturaleza y del paso del tiempo: más de cinco años para crear un Jamón Cinco Jotas

UN TESORO DE NUESTRO PATRIMONIO
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

WWW.CINCOJOTAS.COM



Jamón 5J de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas Deshuesado Internacional



Cinco Jotas



Consumo preferente

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

Uso previsto

Consumo sin limitaciones en cuanto al tipo de consumidor, salvo prescripción médica. Retirada de envase y posterior loncheado o porcionado

Uso no previsto

Consumo directo sin loncheo o porcionar.

Observaciones

Certificado por certicalidad Nº: 111500003.

Sin alérgenos, sin gluten.



Cinco Jotas

UN TESORO DE NUESTRO PATRIMONIO
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

JAMÓN 100% IBÉRICO

100% raza autóctona de la Península Ibérica

JAMÓN DE BELLOTA

Criados en libertad en dehesas centenarias, exclusivas del suroeste peninsular.

JAMÓN DE JABUGO

Cuna del Jamón de Bellota 100% Ibérico

JAMÓN ARTESANO POR TRADICIÓN

Desde 1879, la casa con más herencia de Jamón de Bellota 100% Ibérico

JAMÓN QUE ES TESORO NATURAL

Nuestro jamón es obra de la naturaleza y del paso del tiempo: más de cinco años para crear un Jamón Cinco Jotas

WWW.CINCOJOTAS.COM



Jamón 5J de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas Deshuesado Internacional



Cinco Jotas



DATOS LOGÍSTICOS									CAJA				PALLET	
Ref.	Producto	Ud/ Cj	Cap/ pal	Caj/ pal	Ud/ pal	EAN	DUN 14	Tempt	Alto	Frente (ancho)	Fondo (largo)	Peso (B)	Altura	Peso (B)
T5100219	Jamón 5J de Bellota 100% Ibérico Deshuesado 4-5 (precio pieza)	1	0	0	0	8410468001167	98410468001160	5-10°	15	32	49	0	143	288
T5100215	Jamón 5J de Bellota 100% Ibérico Deshuesado 3-4	1	8	648	48	8410468010510	98410468010513	5-10°	12	39	40	4,362	84	240
T5100216	Jamón 5J de Bellota 100% Ibérico Deshuesado 4-5	1	6	48	48	8 410468 010510	9 8410468 010513	5-10°	15	32	49	6	143	288
T5100217	Jamón 5J de Bellota 100% Ibérico Deshuesado 2.5-3 (precio pieza)	1	0	0	0	8410468003208	08410468003208	5-10°	15	32	49	4	143	205
T5100214	Jamón 5J de Bellota 100% Ibérico Deshuesado 2.5-3	1	8	48	48	8410468010510	98410468010513	5-10°	12	39	40	3,100	84	173



Cinco Jotas

UN TESORO DE NUESTRO PATRIMONIO
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

JAMÓN 100% IBÉRICO

100% raza autóctona de la Península Ibérica

JAMÓN DE BELLOTA

Criados en libertad en dehesas centenarias, exclusivas del suroeste peninsular.

JAMÓN DE JABUGO

Cuna del Jamón de Bellota 100% Ibérico

JAMÓN ARTESANO POR TRADICIÓN

Desde 1879, la casa con más herencia de Jamón de Bellota 100% Ibérico

JAMÓN QUE ES TESORO NATURAL

Nuestro jamón es obra de la naturaleza y del paso del tiempo: más de cinco años para crear un Jamón Cinco Jotas

WWW.CINCOJOTAS.COM

