

IBESUREX

DESDE 1978

FICHE TECHNIQUE : JAMBON IBERIQUE

MARQUE COMMERCIALE : IBESUREX

ELABORÉ PAR : FRANCISCO NAVARRO CARRANZA

COMPOSITION : 98 % Jambon de cochon 100 % ibérique, 2 % Sel

ELABORATION :

- Température de salaison 1 à 4 °C Temps de salaison : 1 jour / kg
- Température de séchage artificiel : 3 à 7 °C Temps de séchage artificiel : 60 – 90 jours.
- Temps dans le séchoir naturel : 36 mois
- Temps dans la cave : 12 mois
- Poids du produit terminé : 7,5 – 11 kg

ETIQUETTE :

Il s'agit d'une bague de couleur noir qui contourne la pâte et où l'on voit la marque JAMON IBESUREX et un numéro de 7 chiffres lequel indique la traçabilité IBESUREX. Cette bague est inviolable et on la met le jour donc on tue le cochon. Dans l'étiquette de marque peut apparaître le logo avec les ingrédients.

PRESENTATION :

Sur pièces entières avec os ou désossées sous vide. Aussi en assiettes tranchées de 100 gr.

EMBALLAGE :

Dans des boites en carton ou en bois pour les jambons à l'os enveloppés dans du papier anti graisse et un tissu noir.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

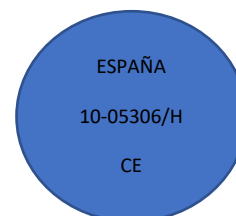
Le jambon à l'os se conserve dans des endroits éloignés de la lumière du soleil et à température ambiante. Le jambon désossé doit être conservé entre 2 et 10 °C.

TRANSPORT :

A moins de 20 degrés

COMMENT LE CONSOMMER :

Faire des fines tranches et jamais manger froid.



LOT ET CONSUM PREFERENTIEL :

Chaque pièce a un lot et une date de consommation préférentielle marqués sur l'étiquette.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 GR.

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1393 KJ 335 kcal
LIPIDES Dont A.G Saturés	24,8 gr 8,9 gr
GLUCIDES Dont Sucres	0,5 gr Moins de 0,5 gr
PROTÉINES	27,9 gr
SEL	4,1 gr

