

IBESUREX

DESDE 1978

MARQUE COMMERCIALE : IBESUREX

ÉLEVÉ PAR : FRANCISCO NAVARRO CARRANZA

SORTES DE JAMBON : BELLOTA 100 % IBERIQUES (PATA NEGRA)

COMPOSITION : 98 % Jambons de cochon 100 % ibériques, 2 % Sels

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'un bracelet de couleur noire qui contourne la pâte et où l'on voit la marque JAMON IBESUREX et un numéro de 7 chiffres lequel indique la traçabilité IBESUREX . Ce bracelet est inviolable et on le met le jour où l'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 est à conserver entre 2 et 10 °C.

TRANSPORT :

A moins de 20 degrés

COMMENT LE CONSOMMER :

Faire des fines tranches et jamais le manger froid.

LOT ET CONSOMMATION PRÉFÉRENTIEL :

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