



SOMOS PRODUCTORES, DE NUESTRAS FINCAS A SU CASA

<b>NOMBRE PRODUCTO</b>	JAMÓN GRAN RESERVA PREMIUM ORO 58 MESES CURACIÓN
<b>DENOMINACIÓN LEGAL</b>	Jamón de cerdo curado
<b>CANTIDAD NETA</b>	8,5 kg / pieza
<b>Ingredientes</b>	Jamón de cerdo, sal, azúcares, conservadores: E-252, E-250, antioxidantes: E-301, E-331
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene.
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores Medios por 100 g</b>	
<b>Valor energético KJul</b>	1.487 Kjul
<b>Valor energético Kcal</b>	357 Kcal
<b>Grasas (g)</b>	24,9 g
<b>de las cuales Saturadas (g)</b>	9,28 g
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	0,6 g
<b>de las cuales Azúcares (g)</b>	<0,5 g
<b>Proteínas (g)</b>	32,7 g
<b>Sal (g)</b>	5,31 g
<b>INFORMACIÓN ADICIONAL</b>	
<b>Condiciones y/o fecha de consumo .</b>	Pieza entera: mantener en lugar fresco y seco. En producto envasado al vacío: Una vez abierto el envase, mantener en el frigorífico. Fecha de consumo preferente: ver etiquetado.
<b>Modo de empleo</b>	Consumir a temperatura ambiente. En producto envasado al vacío: se recomienda sacar del frigorífico al menos 15 minutos antes de consumir.
<b>Condiciones de conservación</b>	Mantener en lugar fresco, y seco o en frigorífico.
<b>ORIGEN</b>	España
<b>Nº Registro sanitario del fabricante/envasador</b>	Fran Rodel S.L., C/ Ríofrío, 14, Pol. Ind. I-2, 37770 Guijuelo, ( Salamanca) España. ES 10.18646/SA