

# 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	1579 Kj / 377 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

Juan Carlos Dávila  
Departamento de Calidad  
Fecha de edición: 16/09/2016



### 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



# 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.



**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

