

Jamón de bellota 100 % ibérico

Más de 42 meses de curación · Loncheado a máquina

- Jamón de bellota 100 % ibérico
- Más de 42 meses de curación
- Elaborado en Guijuelo (Salamanca) por Don Ibérico
- Loncheado a máquina, listo para servir
- Certificado por Calicer según la Norma del Ibérico

Características

Tipo de producto	Jamón
Calidad	Gourmet
Intensidad	8 de 10
Raza	100 % ibérico
Alimentación	De bellota
Precinto	Negro
Crianza	Libertad en dehesa (montanera)
Curación	Más de 42 meses
Formato	Loncheado a máquina
Corte	A máquina
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Denominación de origen	Sin DOP
Certificado por	Calicer
Premios	Superior Taste Award 2023 (International Taste Institute)

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes	Jamón de cerdo de bellota Ibérico, Sal, conservador (E-252), antioxidante (E-301) y corrector de la acidez (E-331ii).
--------------	---

Alérgenos	Sin alérgenos
Apto para	Sin gluten, Sin lactosa, Alto en proteínas

Información nutricional (valores medios por 100 g)

Valor energético	1476 kJ / 353 kcal
Grasas	20,1 g
de las cuales saturadas	6,56 g
Hidratos de carbono	0,9 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	42,2 g
Sal	4,17 g

Los Mandamientos del Jamón (conservación y consumo)

Cómo conservar

Siempre mejor en la nevera; aguanta muchos meses al 100 %.

Consumo preferente: 12 meses con el envase cerrado.

Cómo consumirlo

Siempre a temperatura ambiente, lo ideal a unos 20 y pico grados.

Truquitos de Sor Ibérica

1. Deja un par de sobres fuera de la nevera y, según se van consumiendo, ve sacando más de la nevera.
2. Consejo top para que se despegue mejor y saque todo su sabor: con el sobre CERRADO, ponlo bajo el chorro de agua caliente del grifo unos 10-15 segundos por cada cara (según lo caliente que salga) para que coja un poco de temperatura. ¡Parece otro, literalmente cambia de color! Eso sí, cuidado y no te pases o conseguirás jamón cocido.

Pecados prohibidos

- Nunca dejes un sobre abierto más de 24 horas, ni siquiera en el frigorífico.
- Ni se te ocurra calentar el jamón en el microondas.

Y ahora sí... ¡cae en la tentación! 😊

Monjamón y más · DONIBERICOSHOP SL · Cuesta Raqueta 4, 37001 Salamanca · jamones@monjamonymas.com · +34 900 433 404 · www.monjamonymas.com

Ficha actualizada el 23 de octubre de 2026. Los datos pueden variar ligeramente entre lotes; manda siempre la etiqueta del producto.