

# Jamón de bellota 100 % ibérico

Más de 42 meses de curación · Pieza entera

- Jamón de bellota 100 % ibérico
- Más de 42 meses de curación
- Elaborado en Guijuelo (Salamanca) por Don Ibérico
- 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                | Pieza entera                                              |
| 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

En un lugar fresco y seco, lejos del sol y de fuentes de calor, en el jamonero o colgado. Mejor fuera de la nevera.

### Cómo consumirlo

Una vez empezado, tapa el corte con las primeras lonchas de tocino que quitaste (o con un paño o film) para que no se seque. Quitla la corteza solo de la zona que vayas a cortar y córtalo en lonchas finas y pequeñas, a temperatura ambiente.

Monjamón y más · DONIBERICOSHOP SL · Cuesta Raqueta 4, 37001 Salamanca · jamones@monjamonymas.com · +34 900 433 404 · [www.monjamonymas.com](http://www.monjamonymas.com)

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