MONJAMÓN

FICHA TÉCNICA
monjamonymas.com

Jamón de bellota 100 % ibérico

Más de 42 meses de curación · Taco

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

Características

Tipo de producto	Jamón
Raza	100 % ibérico
Alimentación	De bellota
Precinto	Negro
Crianza	Libertad en dehesa (montanera)
Curación	Más de 42 meses
Formato	Taco
Corte	A cuchillo
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Denominación de origen	Sin DOP
Certificado por	Calicer
Conservación	Mejor en la nevera. Sácalo un rato antes y cómelo atemperado.
Consumo preferente	12 meses con el envase cerrado
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

Monjamón y más · DONIBERICOSHOP SL · Cuesta Raqueta 4, 37001 Salamanca · jamones@monjamonymas.com · +34 900 433 404 · www.monjamonymas.com
Ficha actualizada el 22 de octubre de 2026. Los datos pueden variar ligeramente entre lotes; manda siempre la etiqueta del producto.