MONJAMÓN

FICHA TÉCNICA
monjamonymas.com

# Jamón de bellota 100 % ibérico

**Más de 50 meses de curación · Pieza entera**

- Jamón de bellota 100 % ibérico
- Más de 50 meses de curación
- Elaborado en Guijuelo (Salamanca) por Don Ibérico
- Certificado por Calicer según la Norma del Ibérico

## Características

| | |
|---|---|
| **Tipo de producto** | Jamón |
| **Raza** | 100 % ibérico |
| **Alimentación** | De bellota |
| **Precinto** | Sin precinto |
| **Crianza** | Libertad en dehesa (montanera) |
| **Curación** | Más de 50 meses |
| **Formato** | Pieza entera |
| **Elaborador** | Don Ibérico |
| **Elaborado en** | Guijuelo (Salamanca), España |
| **Denominación de origen** | Sin DOP |
| **Certificado por** | Calicer |
| **Conservación** | En un lugar fresco y seco, lejos del sol. |

## 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.