MONJAMÓN

FICHA TÉCNICA
monjamonymas.com

Jamón de bellota 100 % ibérico

Más de 50 meses de curación · Varios (según variante)

- 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	Negro
Crianza	Libertad en dehesa (montanera)
Curación	Más de 50 meses
Formato	Varios (según variante)
Corte	Según variante
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Denominación de origen	Sin DOP
Certificado por	Calicer
Conservación	La pieza, en un lugar fresco y seco. Lo loncheado, mejor en la nevera: sácalo un rato antes y cómelo atemperado.
Consumo preferente	12 meses con el envase cerrado

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.