MONJAMÓN

FICHA TÉCNICA
monjamonymas.com

Monjamón +Lite

suscripción pequeña de ibéricos loncheados

- Los ibéricos del mes de Monjamón Plus, en menor cantidad
- Siempre vale más en producto de lo que pagas
- Sin permanencia

Características

Qué lleva	La versión pequeña de Monjamón Plus: los productos del mes en menor cantidad. El valor de lo que llega siempre supera lo que pagas. Sin permanencia.
Tipo de producto	Lote o cesta
Intensidad	9 de 10
Formato	Lote
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Certificado por	Calicer

🕯️ Los Mandamientos de la Cesta (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 ibérico 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.