

Paleta de cebo de campo 50 % raza ibérica

Más de 30 meses de curación · Varios (según variante)

- Paleta de cebo de campo 50 % raza ibérica
- Más de 30 meses de curación
- Elaborado en Guijuelo (Salamanca) por Don Ibérico
- Certificado por Calicer según la Norma del Ibérico

Características

Tipo de producto	Paleta
Calidad	Esencial
Intensidad	6 de 10
Raza	50 % raza ibérica
Alimentación	De cebo de campo
Precinto	Verde
Crianza	Campo al aire libre
Curación	Más de 30 meses
Formato	Varios (según variante)
Corte	Según variante
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Denominación de origen	Sin DOP
Certificado por	Calicer

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes

Paleta de cerdo de cebo de campo ibérico y Sal. conservador (E-252 y E250) ¿Qué es el loncheado en fetas? ¿Cansado de morder el bocadillo y que se salga todo el jamón porque la loncha es largísima? ¿Cansado de encontrarte taquitos y trozos gordos entre tus sobres

loncheados a cuchillo? ¿Te imaginas una loncha tan fina como si estuviera cortada a máquina, pero pequeña como si estuviera cortada a cuchillo? Pues ahora es posible! Prueba nuestro exclusivo loncheado en fetas Loncheado a máquina premium Loncha Fina y regular Tamaño pequeño Mismo sabor y calidad de siempre.

Alérgenos	Sin alérgenos
Apto para	Sin gluten, Sin lactosa, Alto en proteínas

Información nutricional (valores medios por 100 g)

Valor energético	1169 kJ / 280 kcal
Grasas	16,8 g
de las cuales saturadas	6,02 g
Hidratos de carbono	0,5 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	32,2 g
Sal	7,75 g

Los Mandamientos de la Paleta (conservación y consumo)

Cómo conservar

La pieza, en un lugar fresco y seco, lejos del sol y fuera de la nevera. Lo loncheado, con el sobre cerrado, mejor en la nevera; una vez abierto el sobre, consúmelo en un máximo de 24 horas. Consumo preferente: 12 meses con el envase cerrado.

Cómo consumirlo

Pieza: una vez empezada, tapa el corte con las primeras lonchas de tocino o con film y córtala en lonchas finas, a temperatura ambiente. Loncheado: saca el sobre de la nevera unos 15-20 minutos antes, ábrelo y sírvelo atemperado.

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 paleta cocida.

Pecados prohibidos

- Nunca dejes un sobre abierto más de 24 horas, ni siquiera en el frigorífico.
- Ni se te ocurra calentar la paleta 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.