

aire Marcial

El ibérico al aire de Guijuelo



Jamón Ibérico de cebo

Su alimentación, a base de piensos de cereales, es lo que diferencia al ibérico de cebo respecto al muy selecto "de bellota". En todo caso, su aroma, untuosidad y sabor son extraordinarios y apreciados en todo el mundo.

Su elaboración es completamente artesanal. Durante un periodo mínimo de 24 meses se cura en nuestros secaderos y bodegas, siguiendo un proceso completamente natural, al aire frío y seco de la sierra.

Al corte, su color varía entre el rojo intenso y el rojo pálido, apreciándose numerosas vetas de grasa que le confieren ese sabor y untuosidad característica del jamón Marcial.

Ingredientes:

Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservadores (E-252), antioxidantes (E-301 y E331iii).

Valores nutricionales (por cada 100 gramos de producto)

Valor energético	303 Kcal/1261 Kj
Grasas totales	19,2 g
- Saturadas	7,81 g
- Monoinsaturadas	10,31 g
- Poliinsaturadas	1,18 g
Hidratos de carbono	0,1 g
- Azúcares	0 g
Proteínas	32,3 g
Sal	1,9 g

Presentaciones:



Entero

1



Deshuesado

2



Loncheado a máquina
(10 sobres de 90grs / caja)



Loncheado a cuchillo
(10 sobres de 90grs / caja)

Consumo preferente:

Entero y deshuesado: 24 meses.
Loncheado: 12 meses.

Logística:

	Medidas cajas	Peso aprox. pieza	Piezas / Caja	Nº cajas / Fila	Nº Filas / palet	Total Cajas / Palet	Total piezas / Palet	Total Kgs aprox.
1	830 X 315 X 158	8 KGS	2	3	7	21	42	320 KGS
2	654 x 228 x 160	4,5 KGS	2	5	8	40	80	350 KGS



@marcialguijuelo