



SELECCIÓN NATURAL

Exquisitez gastronómica ✿ Sabor único
Aroma Delicado ✿ Color intenso

Jamón Curado Gran Reserva

- ✦ Corte compacto y untuoso.
- ✦ Agradable aroma.
- ✦ Delicado sabor.
 - Dieta Mediterránea sana y equilibrada.
 - Propiedades nutritivas.
 - Punto justo de sal.

JAMÓN CURADO GRAN RESERVA

El Jamón Curado Arty'san tiene una curación mínima de 15 meses, de ahí su denominación GRAN RESERVA.

La curación del Jamón Serrano, como todas las grandes obras, requiere un largo y reposado tiempo de maduración. La combinación adecuada de temperatura, humedad y punto justo de sal, convertirán, con el paso del tiempo, el jamón fresco en una verdadera exquisitez gastronómica, con una mezcla única de aroma, sabor y color.

El Jamón Serrano ha sido y es un componente fundamental en la sana Dieta Mediterránea. Gracias al proceso de modificación de sus proteínas y sus grasas, durante el periodo de curación, en lípidos insaturados que favorecen la disminución del nivel de colesterol, el Jamón Serrano se convierte en un producto ligero y muy digestivo, necesario en toda dieta equilibrada y sana.

V A R I E D A D E S

✦ JAMÓN CURADO GRAN RESERVA PATA CORTE V

Ingredientes: Jamón Duroc seleccionado, sal, azúcar, conservadores (E-252 y E-250) y antioxidante (E-301).
Curación: Mínimo 15 meses. Peso: entre 7 y 9 Kg. Descripción: Jamón con espalda recortada en V. Presentación: Paño de tela en cajas individuales de 1 pieza.

✦ JAMÓN CURADO GRAN RESERVA DESHUESADO

Ingredientes: Jamón Duroc seleccionado, sal, azúcar, conservadores (E-252 y E-250) y antioxidante (E-301).
Curación: Mínimo 15 meses. Peso: entre 4,5 y 6 Kg. Descripción: Jamón deshuesado con espalda recortada en V. Presentación: Envase al vacío con malla en cajas de 2 piezas.

✦ JAMÓN CURADO GRAN RESERVA BLOQUE

Ingredientes: Jamón Duroc seleccionado, sal, azúcar, conservadores (E-252 y E-250) y antioxidante (E-301).
Curación: Mínimo 15 meses. Peso: entre 4 y 5 Kg. Descripción: Jamón deshuesado repelado en bloque rectangular con 8 mm. grasa. Presentación: Envase al vacío con malla en cajas de 2 piezas.

✦ JAMÓN CURADO GRAN RESERVA LONCHEADO

Ingredientes: Jamón Duroc seleccionado, sal, dextrosa y conservadores (E-252 y E-250).
Curación: Mínimo 14 meses. Peso: Paquetes de 100 y 200 grs. Descripción: Jamón loncheado. Presentación: Envase al vacío en cajas de 60 y 30 paquetes con interliver.

Consejos de Consumo:

Para cortar el jamón: Ha de empezarse la pieza por su parte más estrecha (babilla), con un cuchillo muy fino, sin sierra y bien afilado, haciendo un primer corte de forma perpendicular a la pata a la altura de la pezuña. Cuando se deja de cortar, es conveniente frotar el corte con un trozo del tocino que hayamos quitado anteriormente, ponerlo encima del corte y cubrirlo con un paño. El tocino de los laterales debe ir quitándose a medida que se va cortando la pieza. De esta forma se evita que se reseque.

Consumo:

Debe consumirse siempre a temperatura ambiente. Ideal en Aperitivos, en las mejores Tablas de Embutidos, Tapas, Jamón con pan y tomate, Melón con Jamón, ...



arte y tradición



tecnología

calidad de producto



FICHA TÉCNICA JAMÓN CURADO GRAN RESERVA

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO

REFERENCIA	DENOMINACIÓN	EAN	ENVASE	PESO /PZA	CADUCIDAD	CONDICIONES	PZAS/CAJA	PESO/CAJA	DIM./CAJA	CAJAS/CAPA	CAJAS/PALET	PESO/PALET
7600	Jamón Curado G.R. Pata Corte "V" +15 meses	8423610076005	Papel + Tela	8,5 kgs. aprox.	1 año	Mantener entre 15-17 °C	1	8,5 kgs. aprox.	792* 130* 270 mm	4	40	340 kgs. aprox.
7602	Jamón Curado G.R. Deshuesado + 15 meses	8423610076029	Al Vacío	5 kgs. aprox.	1 año	Mantener entre 5-7 °C	2	11 kgs. aprox.	450* 210* 290 mm	7	40	440 kgs. aprox.
7607	Jamón Curado G.R. Bloque Pulido + 15 meses	8423610076074	Al Vacío	4,3 kgs. aprox.	1 año	Mantener entre 5-7 °C	2	9 kgs. aprox.	450* 210* 290 mm	7	40	360 kgs. aprox.
6205	Jamón Curado G.R. Loncheado (200 grs.) + 14 meses	8423610062053	Bandeja Interther	200 grs./pack	6 meses	Mantener entre 5-7 °C	30 packs	6 kgs.	375* 295* 130 mm	8	96	576 kgs.
6206	Jamón Curado G.R. Loncheado (100 grs.) + 14 meses	8423610062060	Bandeja Interther	100 grs./pack	6 meses	Mantener entre 5-7 °C	60 packs	6 kgs.	375* 295* 130 mm	8	96	576 kgs.

INDIVIDUAL

CAJAS

PALET

