



Jamoncito de La Valtellina

— JAMÓN —

Producto salado y semi-curado; se obtiene de la pierna de cerdo fresca, específicamente de la babilla porcina, caracterizada por su forma redondeada. Después del corte, el jamón se somete a salazón, añadiendo especias, sal y hierbas aromáticas.

Se trata de un producto que gusta mucho por su fragancia y bajo contenido en grasas. Las técnicas de curado son el fruto de años de maduración y experiencia de la Fábrica de Embutidos Gianoncelli.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color rojo, carne magra, tierna, aroma delicado y ligero, sabor único.

MARIDAJES

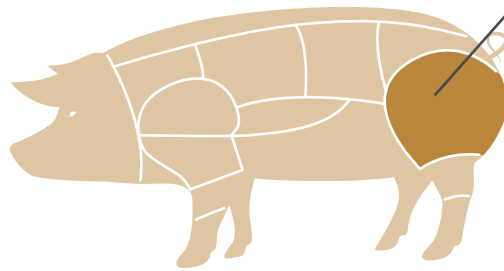
- Sin condimentos o guarniciones para degustar su sabor característico
- A gusto del consumidor

Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967



CORTE - JAMÓN

Para la producción de jamón Gianoncelli sólo utilizamos la mejor carne de cerdo.



JAMÓN

Embutido que se obtiene del procesamiento de los músculos de la pierna del cerdo, específicamente de la babilla porcina.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL



Valores aproximados por cada 100 g. de producto

CONSERVACIÓN

- Conservar a una temperatura comprendida entre +2 y +4 °C si el producto está envasado al vacío
 - Conservar a -14 °C si el producto está al natural o en su red
 - Una vez abierto, conservar a -8 °C

PESOS Y EMBALAJES

PIEZA ENTERA AL VACÍO

PESO	EMBALAJE
1,00 - 1,20 kg	PEQUEÑO 4 PIEZAS GRANDE 10 PIEZAS

MEDIA PIEZA AL VACÍO

PESO	EMBALAJE
0,50 - 0,60 kg	PEQUEÑO 8 PIEZAS GRANDE 20 PIEZAS

ENVASE ESTÁNDAR



PIEZA ENTERA AL VACÍO



MEDIA PIEZA AL VACÍO

Salumificio Gianoncelli s.r.l.

Via Statale dello Stelvio, 23 - 23020 Poggiridenti (Sondrio) - Italy - Tel. +39 0342 215230 - Fax +39 0342 512806 - info@gianoncelli.it - www.gianoncelli.it