

Jamones y embutidos de cerdo ibérico D.O. Guijuelo **Sánchez Nieto S.L. (Guijuelo, Salamanca)**

- **Jamón ibérico bellota d. origen**
- **Jamón ibérico bellota**
- **Jamón ibérico d. origen**

Extremidad posterior de cerdo ibérico conservada en sal. El Ibérico Bellota ha sido alimentado con bellotas.

Una vez acabado el proceso de salazón, post-salado, que dura dos meses aproximadamente, se procede a su:

Maduración: un mínimo de 12 meses en secaderos naturales.

Asentamiento de 12 meses mínimo en bodega.

Peso unitario: entre 5,5 y 8,5 kg.



- **Paleta ibérica bellota**
- **Paleta ibérica**
- **Paleta ibérica bellota deshuesada**
- **Paleta ibérica deshuesada**

Extremidad anterior de cerdo ibérico conservada en sal. La de Ibérico Bellota ha sido alimentado con bellotas.

Una vez acabado el proceso de salazón, post-salado, que dura dos meses aproximadamente, se procede a su:

Maduración: un mínimo de 8 meses en secaderos naturales.

Asentamiento de 8 meses mínimo en bodega.

Peso unitario: entre 3,5 y 6 kg.



Jamones y embutidos de cerdo ibérico D.O. Guijuelo **Sánchez Nieto S.L. (Guijuelo, Salamanca)**

- Lomo ibérico bellota **- Lomo ibérico extra**

Para elaborar este producto se utiliza:

Lomo de cerdo ibérico, pimentón y los aditivos necesarios para su elaboración y conservación posterior. Embuchado en tripa manufacturada. Maduración: un mínimo de 90 días en secaderos naturales.

Duración en perfectas condiciones:

- 1.- Al vacío, un tiempo no inferior a un año.
- 2.- Ambiente bajo refrigeración o humedad y temperatura controladas, 60 días aproximadamente, contados a partir de la fecha de expedición.

Peso unitario: entre 0,90 y 1,60 kg



- Longaniza extra ibérica bellota

Para elaborar este producto se utiliza: carne y grasa de cerdo ibérico, sal, pimentón y especias naturales. Embuchado en tripa natural. Maduración: un mínimo de 23 días en secaderos naturales.

Duración en perfectas condiciones:

- 1.- Al vacío, un tiempo no inferior a un año.
- 2.- Ambiente bajo refrigeración o humedad y temperatura controladas, 60 días aproximadamente, contados a partir de la fecha de expedición.

Peso unitario: entre 0,43 y 0,55 kg



Jamones y embutidos de cerdo ibérico D.O. Guijuelo **Sánchez Nieto S.L. (Guijuelo, Salamanca)**

- Chorizo extra ibérico vela bellota

Para elaborar este producto se utiliza: carne de cerdo ibérico, pimentón y los aditivos necesarios para su elaboración y conservación posterior. Embuchado en tripa manufacturada. Maduración: un mínimo de 30 días en secaderos naturales.

Duración en perfectas condiciones:

- 1.- Al vacío, un tiempo no inferior a un año.
- 2.- Ambiente bajo refrigeración o humedad y temperatura controladas, 60 días aproximadamente, contados a partir de la fecha de expedición.

Peso unitario: entre 0,43 y 0,50 kg



- Chorizo extra ibérico cular bellota

Para elaborar este producto se utiliza: carne de cerdo ibérico, pimentón y los aditivos necesarios para su elaboración y conservación posterior. Embuchado en tripa natural de cerdo. Maduración: un mínimo de 75 días en secaderos naturales.

Duración en perfectas condiciones:

- 1.- Al vacío, un tiempo no inferior a un año.
- 2.- Ambiente bajo refrigeración o humedad y temperatura controladas, 180 días aproximadamente, contados a partir de la fecha de expedición.

Peso unitario: entre 0,90 y 1,35 kg



Jamones y embutidos de cerdo ibérico D.O. Guijuelo **Sánchez Nieto S.L. (Guijuelo, Salamanca)**

- Salsichón extra ibérico vela bellota

Para elaborar este producto se utiliza: carne de cerdo ibérico, especias naturales y los aditivos necesarios para su elaboración y posterior conservación. Embuchado en tripa manufacturada. Maduración: un mínimo de 45 días en secaderos naturales.

Duración en perfectas condiciones:

- 1.- Al vacío, un tiempo no inferior a un año.
- 2.- Ambiente bajo refrigeración o humedad y temperatura controladas, 90 días aproximadamente, contados a partir de la fecha de expedición.

Peso unitario: entre 0,43 y 0,50 kg



- Salsichón extra ibérico cular bellota

Para elaborar este producto se utiliza: carne de cerdo ibérico, especias naturales y los aditivos necesarios para su elaboración y posterior conservación. Embuchado en tripa natural de cerdo. Maduración: un mínimo de 90 días en secaderos naturales.

Duración en perfectas condiciones:

- 1.- Al vacío, un tiempo no inferior a un año.
- 2.- Ambiente bajo refrigeración o humedad y temperatura controladas, 180 días aproximadamente, contados a partir de la fecha de expedición.

Peso unitario: entre 0,90 y 1,30 kg



Jamones y embutidos de cerdo ibérico D.O. Guijuelo **Sánchez Nieto S.L. (Guijuelo, Salamanca)**

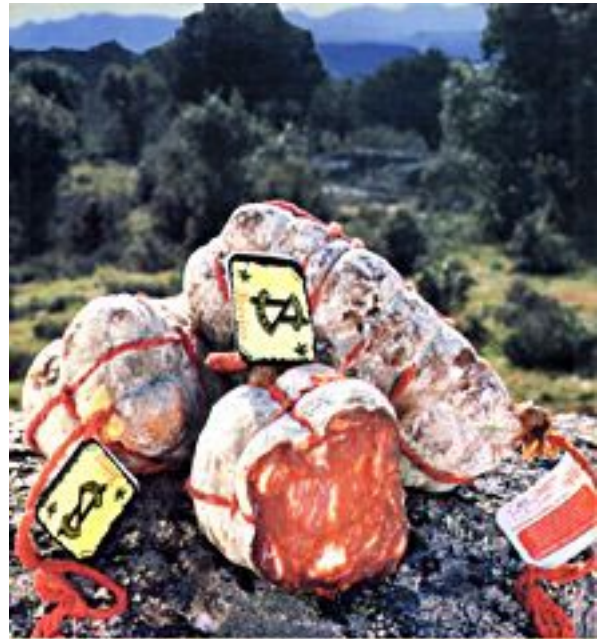
- Morcón extra ibérico bellota

Para elaborar este producto se utiliza: cabecero de lomo troceado de cerdo ibérico, pimentón y los aditivos necesarios para su elaboración y conservación posterior. Embuchado en tripa natural de cerdo -ciego-. Por su gran calibre se anuda con hilo de algodón para conseguir una unión perfecta y para evitar que se deshaga la loncha al cortarlo. Maduración: un mínimo de 90 días en secaderos naturales.

Duración en perfectas condiciones:

Ambiente bajo refrigeración o humedad y temperatura controladas, 6 meses contados a partir de la fecha de expedición.

Peso unitario: entre 0,90 y 1,35 kg



- Morcón salsichón extra ibérico bellota

Para elaborar este producto se utiliza: cabecero de lomo troceado de cerdo ibérico, especias naturales y los aditivos necesarios para su elaboración y conservación posterior. Embuchado en tripa natural de cerdo -ciego-. Por su gran calibre se anuda con hilo de algodón para conseguir una unión perfecta y para evitar que se deshaga la loncha al cortarlo. Maduración: un mínimo de 90 días en secaderos naturales.

Duración en perfectas condiciones:

Ambiente bajo refrigeración o humedad y temperatura controladas, 6 meses contados a partir de la fecha de expedición.

Peso unitario: entre 0,90 y 1,35 kg

