

# **Feliz Navidad**

## **y gracias por confiar en nosotros**

**Estas Navidades va a poder saborear uno de los más suculentos regalos de nuestra gastronomía.**

**Para ofrecerles la máxima calidad apostamos por los fabricantes más profesionales y los últimos avances tecnológicos. El más relevante es el envasado al vacío, que evita la aparición de moho natural y paraliza el envejecimiento del producto.**

**Si usted ha recibido un lote con **charcutería envasada al vacío**, queremos ofrecerles unas sencillas recomendaciones para la mejor conservación de estos productos.**



**lotesdeespaña**

# Como especialistas en alimentación, recomendamos:

## **SIVA A CONSUMIR LA PIEZA INMEDIATAMENTE:**

**Abrir el vacío y guardar la pieza  
en lugar fresco, no húmedo.**

**Limpiar superficie con agua o  
con paño con aceite.**

**Dejar el jamón MINIMO 48h  
aireándose antes del consumo.**

## **SI NO VA A CONSUMIR LA PIEZA INMEDIATAMENTE:**

**Mantener la pieza al vacío.**

**Temperatura de conservación  
inferior a 7°.**

**Si la temperatura de conservación  
va a ser mayor, quitarle el vacío y  
conservar en lugar fresco y seco.**

**En caso de haber perdido el vacío se produce una reacción  
natural que produce moho en el exterior del jamón.  
La pieza está perfecta para su consumo tras pasarle un trapo  
con aceite y dejarla airear unos días.**

**Cuando abra el jamón tape el corte con una malla de  
algodón o con tocino del jamón.**

## **Buen Provecho y Feliz Navidad**

**Nota: Los cambios del producto por posible mal estado  
se atenderán hasta el 31 de Enero presentando el producto  
defectuoso y factura de compra.**