



PABLO INGELMO SÁNCHEZ

N.I.F.- 7.988.961 A
 C/ Guardia Civil n 17 Bajo
 Guijuelo 37770, Salamanca
 Telf. 923 580 019 Móvil.669 624 264/ 637 868 130

PRODOTTO	DESCRIZIONE CORTA	DESCRIZIONE	PRESENTAZIONE	RAZZA	ALIMENTAZ.	INGREDIENTI	STAGIONATURA	PROVENIENZA	IMBALLAGGIO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
JAMON DE BELLOTA RAZA IBÉRICA	100%	pezzo intero	pezzo intero	100% Ibérico	CEREALI, ERBE E GHIANDINE	Prosciutto iberico di maiale di ghianda, sale, zucchero, zuccheri (destrosio), conservanti (E-250, E-252) e antiossidante (E-301).	36 mesi minimo	Guijuelo	In carta cerata e copertina in cotone con fascia intorno alla gamba.Imballo in scatole di cartone	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 300Kcal / (1611 KJ) Grasso: 30,5 g Carboidrati: 0,19 gProteine: 28,4 g Grassi Saturi: 9,40 g Zuccheri: 0,19 g Sale: 3,50 g
	pezzo intero	Proveniente da maiali non incrociati, 100% iberici. Cresciuto allo stato brado e nutrito con ghiande negli ultimi mesi di ingrasso. Stagionato naturalmente negli essiccatoi SanIngelmo di Guijuelo per un minimo di 36 mesi. Trattati con cura e cura da esperti prosciuttifici seguendo il tradizionale processo di stagionatura. Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.								
JAMON DE BELLOTA IBERICO 50% RAZA IBÉRICA	50%	pezzo intero	pezzo intero	50% Ibérico	CEREALI, ERBE E GHIANDINE	Prosciutto iberico di maiale di ghianda, sale, zucchero, zuccheri (destrosio), conservanti (E-250, E-252) e antiossidante (E-301).	36 mesi minimo	Guijuelo	In carta cerata e copertina in cotone con fascia intorno alla gamba.Imballo in scatole di cartone	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 300Kcal / (1611 KJ) Grasso: 30,5 g Carboidrati: 0,19 gProteine: 28,4 g Grassi Saturi: 9,40 g Zuccheri: 0,19 g Sale: 3,50 g Senza glutine
	pezzo intero	Proveniente da suini incrociati, 50% iberici. Cresciuto allo stato brado e nutrito con ghiande negli ultimi mesi di ingrasso. Stagionato naturalmente negli essiccatoi SanIngelmo di Guijuelo per un minimo di 36 mesi. Trattati con cura e cura da esperti prosciuttifici seguendo il tradizionale processo di stagionatura. Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.								
JAMON DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBERICA	50%	pezzo intero	pezzo intero	50% Ibérico	CEREALI E ERBE	Prosciutto di maiale iberico, sale e conservanti (E-250, E-252).	30 mesi	Guijuelo	In carta cerata e copertina in cotone con fascia intorno alla gamba.Imballo in scatole di cartone	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 390Kcal / (1690 KJ) Grasso: 30,5 g Carboidrati: 0,2 gProteine: 30,0 g Grassi Saturi: 10,40 g Zuccheri: 0,2 g Sale: 2,90 g Senza glutine
	pezzo intero	Proveniente da suini incrociati, 50% iberici. Ruspante e alimentato con mangime di alta qualità. Stagionato naturalmente negli essiccatoi SanIngelmo di Guijuelo per un minimo di 36 mesi. Trattati con cura e cura da esperti prosciuttifici seguendo il tradizionale processo di stagionatura. Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.								
JAMON DE CEBO IBERICO 50% RAZA IBERICA	50%	pezzo intero	pezzo intero	50% Ibérico	CEREALI	Prosciutto di maiale iberico, sale e conservanti (E-250, E-252).	30 mesi	Guijuelo	In carta cerata e copertina in cotone con fascia intorno alla gamba.Imballo in scatole di cartone	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 415Kcal / (1720 KJ) Grasso: 34,5 g Carboidrati: 0,26 gProteine: 25,5 g Grassi Saturi: 13,40 g Zuccheri: 0,26 g Sale: 3,50 g Senza glutine
	pezzo intero	Proveniente da maiali iberici iberici al 100%. Cresciuto allo stato brado e nutrito con ghiande negli ultimi mesi di ingrasso. Stagionatura naturale negli essiccatoi SanIngelmo a Guijuelo per 24 mesi. Trattati con cura e cura da esperti prosciuttifici seguendo il tradizionale processo di stagionatura. Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.								
PALETA DE BELLOTA RAZA IBERICA	100%	pezzo intero	pezzo intero	100% Ibérico	CEREALI, ERBE E GHIANDINE	Spalla di maiale iberico di ghianda, sale, zucchero, zuccheri (destrosio), conservanti (E-250, E-252) e antiossidante (E-301).	24 mesi	Guijuelo	In carta cerata e copertina in cotone con fascia intorno alla gamba.Imballo in scatole di cartone	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 415Kcal / (1720 KJ) Grasso: 34,5 g Carboidrati: 0,26 gProteine: 25,5 g Grassi Saturi: 13,40 g Zuccheri: 0,26 g Sale: 3,50 g Senza glutine

PALETA DE BELLOTA IBERICA 50% RAZA IBERICA	Spalla Iberica di Ghianda - (Guijuelo). Etichetta rossa	Proveniente da suini incrociati, 50% iberici. Cresciuto allo stato brado e nutrito con ghiande negli ultimi mesi di ingrasso. Stagionatura naturale negli essiccatoi SanIngelmo a Guijuelo per 24 mesi. Trattati con cura e cura da esperti prosciuttifici seguendo il tradizionale processo di stagionatura. Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.	pezzo intero					In carta cerata e copertina in cotone con fascia intorno alla gamba.Imballo in scatole di cartone	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 415Kcal / (1720 KJ) Grasso: 34,5 g Carboidrati: 0,26 g Proteine: 25,5 g Grassi Saturi: 13,40 g Zuccheri: 0,26 g Sale: 3,50 g Senza glutine
	50% Razza Iberica - Stagionato 24 mesi pezzo intero			50% Ibérico	CEREALI, ERBE E GHIANDINE	Spalla di maiale iberico di ghianda, sale, zucchero, zuccheri (destrosio), conservanti (E-250, E-252) e antiossidante (E-301).	24 mesi	Guijuelo	
PALETA DE CEBO DE CAMPO IBERICA 50% RAZA IBERICA	Spalla Cebo Campo Iberico - (Guijuelo). Etichetta verde	Proveniente da suini incrociati, 50% iberici. Ruspante e alimentato con mangime di alta qualità. Stagionatura naturale negli essiccatoi SanIngelmo a Guijuelo per 24 mesi. Trattati con cura e cura da esperti prosciuttifici seguendo il tradizionale processo di stagionatura. Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.	pezzo intero					In carta cerata e copertina in cotone con fascia intorno alla gamba.Imballo in scatole di cartone	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 415Kcal / (1720 KJ) Grasso: 34,5 g Carboidrati: 0,26 g Proteine: 25,5 g Grassi Saturi: 13,40 g Zuccheri: 0,26 g Sale: 3,50 g Senza glutine
	50% Razza Iberica - Stagionato 24 mesi pezzo intero			50% Ibérico	CEREALI E ERBE	Spalla di maiale iberico, sale e conservanti (E-250, E-252).	24 mesi	Guijuelo	
PALETA DE CEBO IBERICA 50% RAZA IBERICA	Spalla Iberica Cebo- (Guijuelo). etichetta bianca	Proveniente da suini incrociati, 50% iberici. Cresciuto in una fattoria che soddisfa tutti gli standard di benessere degli animali. Alimentato con mangimi, co-formato da cereali e legumi. Stagionatura naturale negli essiccatoi SanIngelmo a Guijuelo per 24 mesi. Trattati con cura e cura da esperti prosciuttifici seguendo il tradizionale processo di stagionatura. Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.	pezzo intero					In carta cerata e copertina in cotone con fascia intorno alla gamba.Imballo in scatole di cartone	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 415Kcal / (1720 KJ) Grasso: 34,5 g Carboidrati: 0,26 g Proteine: 25,5 g Grassi Saturi: 13,40 g Zuccheri: 0,26 g Sale: 3,50 g Senza glutine
	50% Razza Iberica - Stagionato 24 mesi pezzo intero			50% Ibérico	CEREALI	Spalla di maiale iberico, sale e conservanti (E-250, E-252).	24 mesi	Guijuelo	
LOMO DE BELLOTA IBERICO 50% RAZA IBERICA	Lonza iberica di ghianda - (Guijuelo) Etichetta rossa	Prodotto realizzato con lonza di suino iberico (praticamente privo di grasso esterno) allevato in libertà e alimentato con ghianda nell'ultima fase di ingrasso. Marinato, salato e insaccato in budello artificiale, con un processo di stagionatura di 75 giorni nello stabilimento di Guijuelo de SanIngelmo. Il grasso infiltrato del maiale iberico conferisce alla lombata SanIngelmo un gradevole aspetto marmorizzato. Prima di consumarlo si consiglia di estrarlo dalla busta e tenerlo a temperatura ambiente qualche ora prima. Conservare a temperature di refrigerazione, tra 2 e 7 °C	pezzo intero						Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 455Kcal / (1901 KJ) Grasso: 33,0 g Carboidrati: 2,7 g Proteine: 45,0 g Grassi saturi: 6,1 g Zuccheri: 0,5 g Sale: 3,1 g
	50% Razza Iberica Intero - Stagionato 5 mesi			50% Ibérico	CEREALI, ERBE E GHIANDINE	Lonza di maiale iberico, sale, paprica, lattosio, zucchero, spezie, antiossidante (E-301), conservanti (E-250, E-252). Impacco artificiale non commestibile.	4 mesi	Guijuelo	
LOMO DE CEBO DE CAMPO IBERICO 50% RAZA IBERICA	Lonza di Cebo di campo iberico – (Guijuelo) Etichetta verde	Prodotto realizzato con lonza di suino iberico (praticamente privo di grasso esterno) allevato in libertà e alimentato con mangimi di alta qualità. Marinato, salato e insaccato in budello artificiale, con un processo di stagionatura di 75 giorni nello stabilimento di Guijuelo de SanIngelmo. Il grasso infiltrato del maiale iberico conferisce alla lombata SanIngelmo un gradevole aspetto marmorizzato. Prima di consumarlo si consiglia di estrarlo dalla busta e tenerlo a temperatura ambiente qualche ora prima. Conservare a temperature di refrigerazione, tra 2 e 7 °C	pezzo intero						Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 455Kcal / (1901 KJ) Grasso: 33,0 g Carboidrati: 2,7 g Proteine: 45,0 g Grassi saturi: 6,1 g Zuccheri: 0,5 g Sale: 3,1 g
	50% Razza Iberica Intero - Stagionato 5 mesi			50% Ibérico	CEREALI E ERBE	Lonza di maiale iberico, sale, paprica, lattosio, zucchero, spezie, antiossidante (E-301), conservanti (E-250, E-252). Impacco artificiale non commestibile.	4 mesi	Guijuelo	
CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO	Chorizo iberico di ghiande - (Guijuelo)	Il chorizo iberico SanIngelmo viene preparato seguendo la ricetta tradizionale, mescolando carne macinata o sminuzzata, grasso di maiale, addizionato di sale, aglio e paprika. Impastata e insaccata in budello naturale culare, segue un naturale processo di maturazione-essiccazione garantendo una buona stabilità che gli conferisce quel colore rosso scuro, punteggiato di bianco rossiccio. Confezionato sottovuoto, si consiglia di estrarlo dal sacchetto e tenerlo a temperatura ambiente per alcune ore prima del consumo. Conservare a temperature di refrigerazione, tra 2 e 7 °C	pezzo intero						Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 459 Kcal / (1918 KJ) Grasso: 45,5 g Carboidrati: 1,2 g Proteine: 22,5 g Grassi saturi: 6,1 g Zuccheri: 0,5 g Sale: 2,3 g
	pezzo intero				CEREALI, ERBE E GHIANDINE	Maiale iberico, sale, paprica, lattosio, zucchero, destrosio, destrina, stabilizzante (E-450), antiossidante (E-300), conservante (E-250) e colorante (E-120). Budello naturale di suino.	5 mesi	Guijuelo	

SALSICCIA IBERICA DI GHIANDA - (GUIJUELO)	pezzo intero	La salsiccia iberica SanIngelmo viene prodotta seguendo la ricetta tradizionale, impastando carne macinata o sminuzzata, pancetta o grasso di maiale, con aggiunta di sale e spezie. Impastata e insaccata in budello naturale, segue un processo di maturazione-essiccazione naturale che garantisce una buona stabilità e asseconda quel colore rosa tenue con sfumature biancastre.	pezzo intero	Maiale iberico, sale, lattosio, destrosio, zuccheri, destrina, spezie, stabilizzanti (E-450, E-451),	5 mesi	Guijuelo	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 459 Kcal / (1918 KJ)
	pezzo intero	Confezionato sottovuoto, si consiglia di estrarlo dal sacchetto e tenerlo a temperatura ambiente per alcune ore prima del consumo. Conservare a temperature di refrigerazione, tra 2 e 7 °C	CEREALI, ERBE E GHIANDINE	antiossidante (E-316), conservanti (E-252, E-250) e coloranti (E-120)			Grasso: 45,5 g Carboidrati: 1,2 g Proteine: 22,5 g Grassi saturi: 6,1 g Zuccheri: 0,5 g Sale: 2,3 g
SALSICCIA IBERICA DI GHIANDA - (GUIJUELO)	pezzo intero	La salsiccia iberica SanIngelmo viene prodotta seguendo la ricetta tradizionale, mescolando carne macinata o sminuzzata, grasso di maiale, addizionato di sale, aglio e paprika. Impastata e insaccata in budello artificiale, segue un processo di maturazione-essiccazione naturale che ne garantisce una buona stabilità che gli conferisce quel colore rosso scuro, punteggiato di bianco rossiccio.	pezzo intero	Maiale iberico, sale, paprica, lattosio, zucchero, destrosio, destrina, stabilizzante (E-450), antiossidante (E-300), conservante (E-250) e colorante (E-120).	2 mesi	Guijuelo	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 459 Kcal / (1918 KJ)
	pezzo intero	Confezionato sottovuoto, si consiglia di estrarlo dal sacchetto e tenerlo a temperatura ambiente per alcune ore prima del consumo. Conservare a temperature di refrigerazione, tra 2 e 7 °C	CEREALI, ERBE E GHIANDINE	Budello naturale di suino.			Grasso: 45,5 g Carboidrati: 1,2 g Proteine: 22,5 g Grassi saturi: 6,1 g Zuccheri: 0,5 g Sale: 2,3 g
SALSICCIA IBERICA DI GHIANDA - (GUIJUELO)	pezzo intero	La salsiccia iberica SanIngelmo viene prodotta seguendo la ricetta tradizionale, mescolando carne macinata o sminuzzata, grasso di maiale, addizionato di sale, aglio e paprika. Impastata e insaccata in budello artificiale, segue un processo di maturazione-essiccazione naturale che ne garantisce una buona stabilità che gli conferisce quel colore rosso scuro, punteggiato di bianco rossiccio.	pezzo intero		2 mesi	Guijuelo	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 459 Kcal / (1918 KJ)
	pezzo intero	Confezionato sottovuoto, si consiglia di estrarlo dal sacchetto e tenerlo a temperatura ambiente per alcune ore prima del consumo. Conservare a temperature di refrigerazione, tra 2 e 7 °C	CEREALI, ERBE E GHIANDINE				Grasso: 45,5 g Carboidrati: 1,2 g Proteine: 22,5 g Grassi saturi: 6,1 g Zuccheri: 0,5 g Sale: 2,3 g
FORMAGGIO ARTIGIANALE A BASE DI LATTE CRUDO DI PECORA, DAL SAPORE INCOMPARABILE E DAL PROFUMO INTENSO, A PASTA MORBIDA.	pezzo intero	Formaggio artigianale a base di latte crudo di pecora, dal sapore incomparabile e dal profumo intenso, a pasta morbida.	pezzo intero	Latte crudo di pecora, sale caglio, fermenti e LISOZYME (DERIVATO DALL'UOVO). SENZA GLUTINE. FORMAGGIO CASTIGLIANO	8 mesi	Guijuelo	Informazioni nutrizionali (per 100 g di prodotto) Valore energetico: 459 Kcal / (1918 KJ)
	pezzo intero	Conservare a una temperatura di refrigerazione compresa tra 2 e 7°C.	CEREALI, ERBE E GHIANDINE				Grasso: 45,5 g Carboidrati: 1,2 g Proteine: 22,5 g Grassi saturi: 6,1 g Zuccheri: 0,5 g Sale: 2,3 g Grassi Saturi: 23,11 g Zuccheri: 1,95 g Sale: 1,19 g Senza glutine
QUESO DE LECHE DE OVEJA	Formaggio di pecora, stagionato. 1/4 di formaggio						