

# Jambon Cuit Ibérique

Pièce entier, avec la patte et avec l'os



Sans Lactose



Sans Féculé



Sans Œuf



Sans Gluten



## DESCRIPTION

A partir d'un jambon ibérique complet, nous avons développé un processus approuvé par notre expérience de plus d'un demi-siècle: nous avons injecté de la saumure dans l'artère, nous avons laissé le produit reposer et le cuire au four avec du bois de hêtre. Et prêt à goûter



## ADVANTAGES / ATTRIBUTS

- Injection de la saumure par artère sans altérer la pièce noble
- Fumé avec du bois de hêtre, lui donnant un bouquet caractéristique
- Jambons sélectionnés frais, éliminant toute la graisse externe, cuisinant lentement pour améliorer toute sa saveur



## CONSOMMATION / ASSOCIATION

Produit parfait à déguster sous forme de «tapa» ou d'apéritif à tout moment de la journée. Grâce à la jutosité de la viande ibérique, il n'est pas nécessaire d'ajouter un additif: simplement, laissez-le respirer une fois coupé et goûtez-le sous forme de flocons.

## DLC / MODE DE CONSERVATION ET TRANSPORTS

90 jours (Refrigeré entre 0° et 5°C)

## INGREDIENTS

Jambon de Porc Ibérique (95,2%), sel, sucres, épices, sta-bilisants (tri-, di- et poliphosphates), antiosysant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite sodique)

## LOGISTIC

Poids par pièce: 11 Kg. aprox.  
Mesure de la pièce: 690 x 295 x 195 mm  
Pièces par boîte: 1 unité  
Poids par boîte: 11,9 Kg. aprox.  
Boîtes par pallet: 32 boîtes

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour: 100 g

Énergie: 130 Kcal / 546 kJ

Lipides: 6,3g

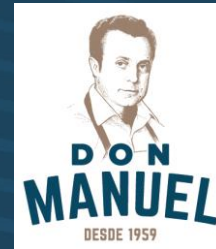
dont saturés: 2,3g

Glucides: 1g

dont sucres: 0,5g

Protéines: 18,6g

Sel: 2,3g



# Jambon Cuit Ibérique sans l'os

Pièce entier, sans l'os et avec la patte



Sans Lactose



Sans Féculé



Sans Œuf



Sans Gluten

## INGREDIENTS

Jambon de Porc Ibérique (95,2%), sel, sucres, épices, sta-bilisants (tri-, di- et poliphosphates), antiosysant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite sodique)

## LOGISTIC

Poids par pièce: 8,5 Kg. aprox.  
Mesure de la pièce: 610 x 230 x 150 mm  
Pièces par boîte: 1 unité  
Poids par boîte: 9,45 Kg. aprox.  
Boîtes par pallet: 32 boîtes

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour: 100 g

Énergie: 130 Kcal / 546 kJ

Lipides: 6,3g

dont saturés: 2,3g

Glucides: 1g

dont sucres: 0,5g

Protéines: 18,6g

Sel: 2,3g



## DESCRIPTION

Pièce de jambon de porc ibérique semi-désossé, gardant la patte noir pour voir son origine ibérique comme visuel sur le comptoir, pouvant couper à la main avec le couteau et à la machine



## ADVANTAGES / ATTRIBUTS

- Injection de la saumure par artère sans altérer la pièce noble
- Fumé avec du bois de hêtre (bouquet caractéristique)
- Parfait pour être coupé avec un couteau (« tapas ») ou une machine (tranches), en adaptant le produit aux goûts du consommateur final

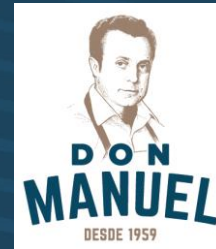


## CONSOMMATION / ASSOCIATION

Produit parfait à déguster sous forme de "flocons" en tapa, ou en créant des tranches plus grandes et plus uniformes pour pouvoir être fabriquées à la machine (sandwichs, snacks...)

## DLC / MODE DE CONSERVATION ET TRANSPORTS

90 jours (Refrigeré entre 0° et 5°C)



# Jambon Cuit Ibérique Désossé

Pièce entier, sans l'os et sans la patte



Sans Lactose



Sans Féculé



Sans Œuf



Sans Gluten

## INGREDIENTS

Jambon de Porc Ibérique (95,2%), sel, sucres, épices, sta-bilisants (tri-, di- et poliphosphates), antiosysant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite sodique)

## LOGISTIC

Poids par pièce: 7,65 Kg. aprox.  
Mesure de la pièce: 350 x 230 x 150 mm  
Pièces par boîte: 1 unité  
Poids par boîte: 8,1 Kg. aprox.  
Boîtes par pallet: 60 boîtes

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour: 100 g

Énergie: 138 Kcal / 574 kJ

Lipides: 9g

dont saturés: 3,5g

Glucides: 1g

dont sucres: 0,5g

Protéines: 14,2g

Sel: 2,2g



## DESCRIPTION

Pièce de jambon de porc blanc entièrement désossé, à découper en machine. Orienté à la fois au commerce de détail et à la commercialisation dans le canal HORECA

Possibilité de servir entier ou divisé en moitiés



## ADVANTAGES / ATTRIBUTS

- Injection de la saumure par artère sans altérer la pièce noble
- Fumé avec du bois de hêtre (bouquet caractéristique)
- Désossée de la pièce originale, n'utilisant pas de morceaux ou de restes d'autres pièces,
- Possibilité de servir en moitiés pour une consommation réduite



## CONSOMMATION / ASSOCIATION

Produit parfait à déguster en tant que couvercle découpé à la machine ou comme ingrédient dans les recettes où vos plats principaux font partie (cannellonis, quiches, risottos, petits pains ...)

## DLC / MODE DE CONSERVATION ET TRANSPORTS

90 jours (Refrigeré entre 0° et 5°C)