

Jamón Cocido Ibérico

Pieza completa con hueso y pata



Sin Lactosa



Sin Fécula



Sin Huevo



Sin Gluten



DESCRIPCIÓN

De una pieza completa de jamón ibérico desarrollamos un proceso avalado por nuestra experiencia de más de medio siglo: inyectamos vía arteria la salmuera, dejamos reposar el producto y lo cocemos en horno ahumándolo con madera de haya. Y listo para degustar...



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Inyección de la salmuera por arteria sin alterar la pieza noble
- Ahumado con madera de haya, dotándole de un bouquet característico
- Jamones seleccionados en fresco, eliminando toda la grasa exterior, cociéndose lentamente para potenciar todo su sabor



CONSUMO / MARIDAJE

Producto perfecto para ser degustado como tapa a cualquier hora del día. Gracias a la jugosidad de la carne ibérica no es necesario añadirle ningún aditivo : simplemente, dejarlo “respirar” una vez cortado y paladearlo en forma de “lascas”

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)



INGREDIENTES

Jamón de cerdo ibérico (95,2%), agua, sal, azúcares, especias, estabilizadores (tri-, di-, poli-fosfatos), antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico).

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 11 Kg. aprox.
Medida producto: 690 x 295 x 195 mm
Unidades por caja: 1 und.
Peso por caja: 11,9 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 32 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por

100g

Energía: 110 Kcal / 463 kJ

Grasa: 3,1g

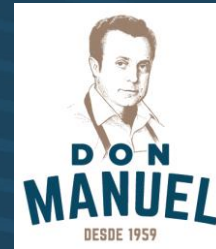
de las cuales saturadas: 1,2g

Hidratos de Carbono: 1g

de los cuales azúcares: 0,5g

Proteínas: 19,5g

Sal: 2g



Jamón Cocido Ibérico Sin Hueso

Pieza completa sin hueso y con pata



Sin Lactosa



Sin Fécula



Sin Huevo



Sin Gluten



INGREDIENTES

Jamón de cerdo ibérico (95,2%), agua, sal, azúcares, especias, estabilizadores (tri-, di-, poli-fosfatos), antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico).

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 8,5 Kg. aprox.
Medida producto: 610 x 230 x 150 mm
Unidades por caja: 1 und.
Peso por caja: 9,45 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 32 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por

100g

Energía: 110 Kcal / 463 kJ

Grasa: 3,1g

de las cuales saturadas: 1,2g

Hidratos de Carbono: 1g

de los cuales azúcares: 0,5g

Proteínas: 19,5g

Sal: 2g



DESCRIPCIÓN

Pieza de jamón de cerdo ibérico semideshuesado, manteniendo la pata negra para ver su origen ibérico como visual en mostrador al detall, pudiéndose cortar tanto a cuchillo como con máquina



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Inyección de la salmuera por arteria sin alterar la pieza noble
- Ahumado con madera de haya, con un bouquet característico
- Posibilidad de ser cortado a cuchillo (lascas) o a máquina (lonchas), adaptando el producto a los gustos del consumidor final

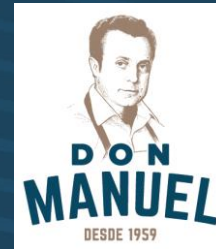


CONSUMO / MARIDAJE

Gracias a la suavidad del cocido ibérico, es un producto perfecto para ser degustado como tapa al ser cortado a cuchillo en "lascas", o creando lonchas más grandes y uniformes partiéndose a máquina (bocadillos, montados...)

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)



Jamón Cocido Ibérico Artesano

Pieza completa sin pata ni hueso



Sin Lactosa



Sin Fécula



Sin Huevo



Sin Gluten

INGREDIENTES

Jamón de cerdo ibérico (95,2%), agua, sal, azúcares, especias, estabilizadores (tri-, di-, poli-fosfatos), antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico).

LOGÍSTICA

Peso por pieza: 7,65 Kg. aprox.
Medida producto: 350 x 230 x 150 mm
Unidades por caja: 1 und.
Peso por caja: 8,1 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 60 cajas

TABLA NUTRICIONAL

Valores medios por

100g

Energía: 138 Kcal / 574 kJ

Grasa: 9g

de las cuales saturadas: 3,5g

Hidratos de Carbono: 1g

de los cuales azúcares: 0,5g

Proteínas: 14,2g

Sal: 2,2g



DESCRIPCIÓN

Pieza de jamón de cerdo ibérico completamente deshuesado, para ser cortado en máquina, orientado tanto a la venta al detal como para su comercialización en el canal HORECA.



VENTAJAS / ATRIBUTOS

- Inyección de la salmuera por arteria sin alterar la pieza noble
- Ahumado con madera de haya, con un bouquet característico
- Deshuesado de la pieza original, no utilizando trozos ni restos de otras piezas
- Posibilidad de servir en mitades, para consumos reducidos



CONSUMO / MARIDAJE

Producto perfecto para ser degustado como tapa cortado a máquina o como ingrediente de recetas en las que sus lonchas sean parte principal (canelones, quichés, risottos, rollitos...)

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

90 días (Refrigeración 0-5°C)