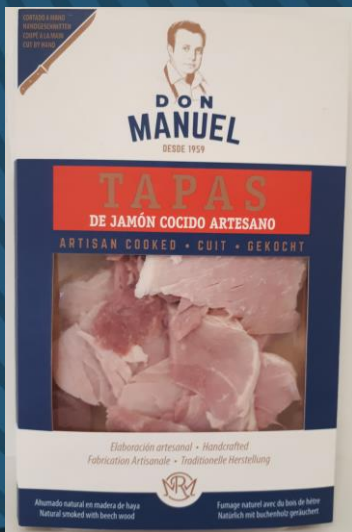




170 gr.

“Tapas” au Jambon Cuit Artisan

Coupe au couteau par des bouchers experts



Sans
Lactose



Sans
Féculé



Sans
Œuf



Sans
Gluten

INGREDIENTS

Jambon de Porc (90,9%), eau, sel, sucres, épices, stabilisant (E-450, E-451, E-452), antioxydant (E-301), conservateur (E-250)

LOGISTIC

Poids par pack: 0,18 Kg. aprox.
Mesure de pack: 230 x 145 x 15 mm
Packs par boîte: 8 unités
Poids par boîte: 1,80 Kg. aprox.
Boîtes par pallet: 150 boîtes

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour: 100 g

Énergie: 109,9 Kcal / 463,2 kJ

Lipides: 3,1g
dont saturés: 1,2g

Glucides: 1g
dont sucres: 0,5g

Protéines: 19,5g

Sel: 2g



DESCRIPTION

Dans MRM nous nous adaptons aux habitudes de consommation de nos clients. C'est pourquoi nous présentons notre Jambon Cuit Artisan aussi dans des packs pour le libre-service. Découpé au couteau par des bouchers experts, il conserve les mêmes caractéristiques que s'il était coupé au moment de la vente au détail.



ADVANTAGES / ATTRIBUTS

- Injection de la saumure par artère sans altérer la pièce noble
- Fumé avec du bois de hêtre, lui donnant un bouquet caractéristique
- Couper au couteau en conservant les propriétés du produit fraîchement préparé au point de vente



CONSOMMATION / ASSOCIATION

Le fait d'être un produit déjà coupé au couteau dans son origine, sous la forme de "flocons", il est parfait pour faire partie de tout apéritif. Assaisonné avec de l'huile d'olive et / ou du paprika, en quelques secondes au micro-ondes, c'est un crachat parfait et avec lequel vous triompherez toujours

DLC / MODE DE CONSERVATION ET TRANSPORTS

45 jours (Refrigéré entre 0° et 5°C)