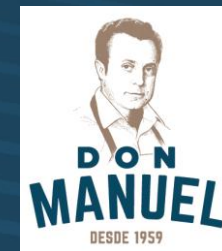




100 gr.

Tapas – Jambon Cuit Ibérique

Coupé à la main



Sans
Lactose



Sans
Féculé



Sans
Œuf



Sans
Gluten

INGREDIENTS

Jambon de Porc Ibérique (95,2%), eau, sel, sucres, épices, stabilisants (tri-, di- et poliphosphates), antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite sodique)

LOGISTIC

Poids par pack: 0,10 Kg. aprox.
Mesure del pack: 230 x 145 x 15 mm
Packs par boîte: 8 packs
Poids par boîte: 1,40 Kg. aprox.
Boîtes par pallet: 150 boîtes

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour: 100 g

Énergie: 110 Kcal / 463 kJ

Lipides: 3,1g
dont saturés: 1,2g

Glucides: 1g
dont sucres: 0,5g

Protéines: 19,5g

Sel: 2,g



DESCRIPTION

« Tapas » de Jambon Cuit Ibérique, coupées au couteau dans l'usine de MRM, par des bouches experts. Matière première des porcs ibériques élevés dans les « dehesas » d'Espagne



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 à la main, en évitant les processus électriques qui endommagent le produit final



CONSOMMATION / ASSOCIATION

Grâce à la douceur du ragoût ibérique, c'est un produit parfait à déguster en « tapas ». La coupe au couteau et non à la machine ne perd aucune de ses caractéristiques d'origine, recommandant sa consommation telle quelle: sans aucun additif

DLC / MODE DE CONSERVATION ET TRANSPORTS

45 jours (Refrigeré entre 0° et 5°C)