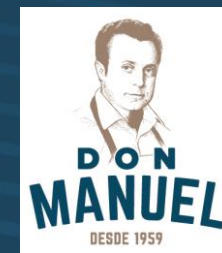




100 gr.

Tapas de Jamón Cocido Ibérico

Cortado a cuchillo por expertos charcuteros



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 pack: 0,1 Kg. aprox.
Medida pack: 230 x 145 x 15 mm
Packs por caja: 8 und.
Peso por caja: 1,4 Kg. aprox.
Cajas por pallet: 150 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

De una pieza completa de jamón ibérico inyectamos vía arteria la salmuera, lo cocemos en horno ahumándolo con madera de haya. Y como valor añadido, lo “tapeamos” por expertos charcuteros en nuestra fábrica 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
- Cortado a cuchillo manteniendo las propiedades del producto como recién preparado en el punto de venta



CONSUMO / MARIDAJE

Gracias a la suavidad del cocido ibérico, es un producto perfecto para ser degustado como tapa. Al estar cortado a cuchillo y no a máquina no pierde ninguna de sus características originales, recomendándose su consumo tal cual es: sin ningún aditivo

CONSERVACIÓN / CADUCIDAD:

45 días (Refrigeración 0-5°C)