

**JAMON IBERICO CEBO BLOK 1/2**

2,5 kg

Tag: Gerijpte Rauwe Ham

Zoek je een magere Spaanse kwaliteitsham, kies dan voor de **Jamon Iberico Cebo**. Deze ham van het vrije ibericovarken is laag in vetgehalte en rijk aan ijzer en eiwitten. De Spaanse ibericoham is in de Pedroches-vallei op een natuurlijke manier gerijpt. Het lange rijpingsproces staat garant voor de beste Iberische ham; kwaliteit vraagt nu eenmaal om tijd en aandacht.

Jamon Iberico Cebo staat bekend om zijn beproefde kwaliteit; zijn fluweelachtige textuur en de subtiele nootachtige smaak. Serveer de **Jamon Iberico Cebo** op kamertemperatuur op je borrelplank en schenk er je mooiste Spaanse wijn bij.

Deze halve Iberische blokham weegt 2,5 kilogram en wordt vacuümverpakt geleverd.

- Halve blok **Jamon Iberico Cebo**
- Laag in vetgehalte en rijk aan ijzer en eiwitten
- 2,5 kg vacuümverpakt
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Martinez

Weight	2,5 kg
Artikelnummer	12010062
Land	Spanje
Gewicht	2,5 kg
Verpakking	1 stuk
Producent vlees en vleeswaren	Martinez
Bewaarwijze vlees en vleeswaren	Koel

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Jamón de cebo ibérico 50% Iberisch ras, zout, suiker (dextrose), conserveermiddelen (E-252y E-250) antioxidanten (E-300).

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1040 kj / 247 kcal
- Eiwitten – 31.34 g
- Koolhydraten – 11.1 g
- Waarvan suikers – 1.18 g
- Vetten – 8.6 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 3.7 g
- Zout – 3.5 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Zonder
gluten



Zonder
lupine



Zonder
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten