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 ham 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
Producent	Martinez
Gewicht	2,5 kilogram
Bewaarwijze	Koel
Verpakking	1 stuk
Producent vlees en vleeswaren	Martinez
Bewaarwijze vlees en vleeswaren	Koel

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDE

Ingrediënten

Varkensham van het Iberische ras (50%), zout, suiker (dextrose), conserveermiddelen (E-252y E-250) antioxidanten (E-300).

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1040 kj / 247 kcal
- Eiwitten – 31.3 g
- Koolhydraten – 11.1 g
- Waarvan suikers – 1.2 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