

Jamón Duroc Reserva. Contra de jamón al vacio.3 Reyes



Pieza de 1,20 kg aprox.

Calificación: Sin calificación

Precio
25,80 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [3 Reyes](#)

Descripción

Jamón Duroc Reserva 3 Reyes nace de una cuidada y minuciosa selección de nuestros mejores cerdos procedentes de la combinación de una de las mejores razas que hoy en día existen en el mercado la raza Duroc y de una selecta variedad de cereales con los que hacemos nuestros propios piensos. Con estos jamones el cliente obtiene una delicada carne infiltrada y una jugosidad que hacen el deleite de cualquier paladar. Son madurados a más de 800 metros de altura de forma natural y siempre teniendo en cuenta el clima exterior. Este tipo de jamón pertenece a la Marca de Calidad Matarranya un signo más de la calidad de nuestros productos.

CONOCE LAS DIFERENCIAS ENTRE TODOS LOS TIPOS DE JAMONES [AQUI](#).

Composición nutricional cada 100gr:

Valor energético	882,5KJ/ 210 kcal
Grasas	8,2g

Grasas saturadas	2,9g
Hidratos de carbono	0,6g
Azúcares	<0,5g
Proteínas	33,8g
Sal	3,3g

- **Ingredientes:** Jamón de cerdo, sal, azúcar, corrector de acidez (citrato trisódico E-331iii), conservadores (nitrito potásico E-252, nitrito sódico E-250), antioxidantes (ácido ascórbico E-300, ascorbato sódico E-301).
- **Alérgenos:** Sin gluten.

Conservar mientras este con el plástico en refrigerado. Es aconsejable, abrir la pieza una media antes de su consumo (si puede ser mayor el tiempo mejor), una vez cortado lo necesario, es bueno envolverlo en un trapo de algodón y guardarlo en frigorífico o en un lugar seco y fresco. Para que el jamón suelte más grasa y este más untuoso, un pequeño consejo es calentar ligeramente el plato donde vamos a servir las lonchas o virutas de jamón.

Jamones con una curación mínima de 13 meses
Presentado en bolsa de vacío y dentro de una caja.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.