

Jamón Bodega sin pezuña Monroyo



Peso aprox. 6.8 kg

Calificación: Sin calificación

Precio
49,10 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Monroyo](#)

Descripción

Jamón bodega "Monroyo" 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](#).

¿Quieres aprender a cortar jamón con todo un campeón de España de corte de Jamón?, entra en nuestro [blog](#) y descúbrelo.

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. Sin componentes genéticamente modificados, ni componentes irradiados.

Conservar a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco. Es aconsejable, tapar la primera capa del jamón, con un trozo de la misma grasa que lo recubre o con un paño de algodón.

Para un consumo rápido, se aconseja empezar el jamón por el lado que quieras, pero para consumos lentos, comenzar siempre, por el lado estrecho de la pieza, a excepción de lugares donde haya exceso de humedad, que aconsejamos empezar por la parte ancha, ya que la humedad reblandece el jamón.

Jamones con una curación mínima de 11 meses

Presentado con la pata y en corte v y envuelto en malla de algodón y caja perforada.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.