

JAMÓN CEBO DE CAMPO IBÉRICO



NJUT AV DENNA OEMOTSTÅNDLIGA LUFTTORKADE SKINKA SOM TILLVERKATS AV KÖTT FRÅN GRISAR AV MINST 50% IBERISK RAS. MED SIN UNIKA SMAKPROFIL OCH RIKA AROM ERBJUDER DEN EN SENSATION UTÖVER DET VANLIGA - DE LÖVTUNNA SKIVORNA ÄR SKURNA MED PRECISION FÖR ATT BOKSTAVLIGEN SMÄLTA PÅ TUNGAN

engelmanns

Engelmanns Sweden AB, Mätarvägen 29 C, 196 37 Kungsängen, Tel: 08-410 728 40
info@engelmanns.se www.engelmanns.se

ARTIKEL NR: 5061

VIKT: 80 g

CHARKTYP: lufttorkad skinka

KÖTTYP: fläskkött

FETTHALT: 43 %

URSPRUNG: EU



SPANIEN



FLÄSKKÖTT



STYRKA
1-5



PERFEKT
TILLUGG

INGREDIENSER

Lufttorkad Jamón Cebo de Campo Ibérico (50 % Ibérico fläskkött), salt, socker, dextros, antioxidationsmedel: natriumaskorbat, konserveringsmedel: natrium- och kaliumnitrit. Kan innehålla spår av ÄGG och NÖTTER.

Förpackad i skyddande atmosfär

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 4°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 2006

Energivärde kcal: 485

Fett: 42,6 g

- varav mättat fett 12.3 g

Kolhydrater: <0.4 g

- varav sockerarter: <0.4 g

Protein: 24.9 g

Salt: 3.2 g

THE NUMBER COLLECTION

I The Number Collection ingår våra toppsäljande delikatesser och speglar det vi står för och som dina kunder kan lita på: varor med smak utöver det vanliga, hög kvalitet i eleganta konsumentpack med lättläst info.