



ALIMENTARE
FRESCO
CRUDO

CRUDO IBERICO CON OSSO DOGUSTO KG.10

DoGusto®
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



**CODICE
14296**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il Jamón ibérico Bellota o prosciutto di razza iberica o prosciutto iberico è un tipo di prosciutto proveniente da un maiale di razza iberica, molto apprezzato e considerato un prodotto di alta cucina.

Per la sua produzione e per potersi fregiare di questo nome, le carni devono provenire da esemplari derivanti da pura razza iberica. La purezza della razza, il tipo di allevamento e di alimentazione infatti sono le caratteristiche che contraddistinguono la qualità del Jamón ibérico.

Il Jamón ibérico Bellota, nell'ultimo periodo, è alimentato esclusivamente con ghiande e lasciato allo stato brado rispondendo a tutti i requisiti che possono soddisfare i ristoratori che avranno un prodotto esclusivo per le loro proposte gastronomiche.

Origine della materia prima: carne di suino 100% iberico.

INGREDIENTI

Prosciutto di Maiale Iberico di Bellota, Sale, zucchero. Conservanti: E250, E252, Antiossidanti E301, E331.

CONSERVAZIONE

365 giorni a temperatura tra 0°C e +4°C.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it