



**Jambon 100% Iberique
de Bellota AOP tranché
Senorio de Montanera
146g env.**



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Tranches de Jambon 100% Ibérique de Bellota AOP sous-vide, 80g. Idéal pour 1/2 personnes.</p> <p>Une viande unique, exceptionnelle, au goût intense, parfumé et à la texture très souple, très douce et huileuse.</p>	<p>Produit conditionné sous atmosphère protectrice. Conserver au frais entre 0° et 4°C. A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>A consommer dans les 3 jours après ouverture.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p>Liste des ingrédients : Jambon de Bellota 100% Ibérique, sel, agents conservateurs (E-250 et E-252) et antioxydant (E-301) Conformément aux réglementations en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none">- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : AUCUN- Allergènes potentiellement présents : AUCUN <p>Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.</p>

Le + Produits
<p>Avec une tradition d'élevage qui remonte à plusieurs générations, Señorío de Montanera a été créé en 1995 par un groupe d'éleveurs traditionnels ibériques d'Estrémadure, soucieux de préserver la pureté de la race ibérique et la durabilité des pâturages.</p> <p>100% naturel, sans lactose, sans gluten.</p>

Conseils d'utilisations
<p>Afin de profiter pleinement de la saveur de ce jambon d'exception, il est recommandé d'ouvrir le paquet 24h à l'avance et de le consommer à température ambiante.</p> <p>Accord Mets & Vins: un vin rouge du Languedoc</p>

EAN
8436039574823

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com