

1 PZA DE JAMÓN IBÉRICO 5J'S SIN HUESO (2 - 3 KG APROX.)

CINCO JOTAS



País / Región / D.O

Español



Historia

Desde 1879 hogar y origen del auténtico Jamón 100% Ibérico Cinco Jotas. Artesanía y tradición que son señas de identidad de Cinco Jotas desde hace cerca de 140 años. Es una marca legendaria con más de 130 años de experiencia conservando la pureza y autenticidad de los mejores productos de cerdo 100% ibérico del mundo.



Descripción de Producto

Un sabor único, en cada bocado, una experiencia única. Así es cada pieza de nuestros jamones. Cuidadosamente elaborados y curados, de la mano de maestros que han heredado la experiencia de generación en generación. Un producto sin igual elaborado con las patas posteriores del Cerdo ibérico criado en libertad y de alimentación a base de bellotas, de raza única preservada desde 1879.



Ingredientes

Jamón 100% Ibérico, sal marina, ascorbato de sodio, citrato trisódico, nitrato de potasio.



Conservación

Consérvese en un lugar fresco y seco, preferentemente entre 3 - 7 C°. Consumir a temperatura ambiente. Una vez abierto el envase, mantener refrigerado y consumir antes de 30 días.

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO