



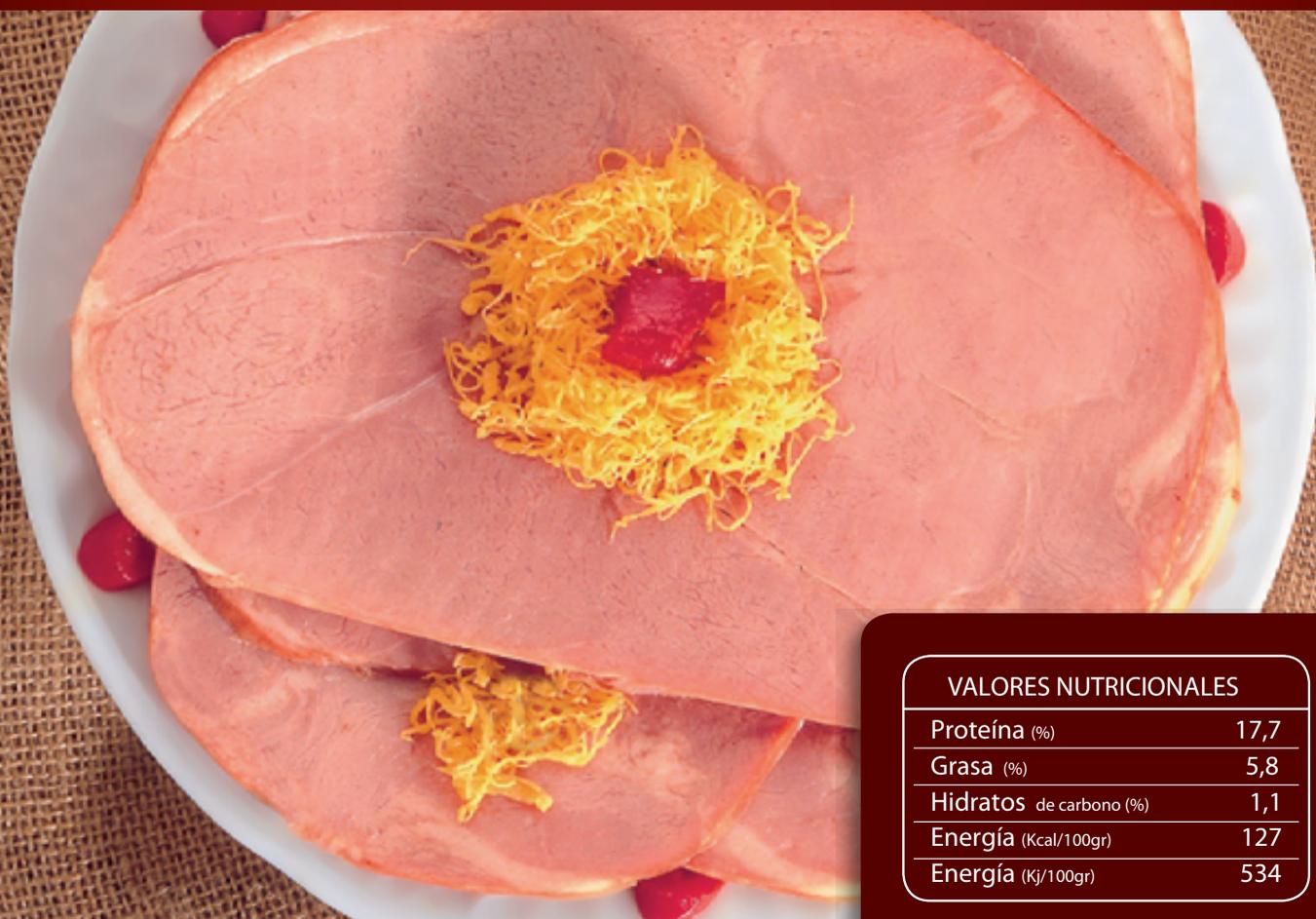
JAMÓN AHUMADO

SEMIDESHUESADO

La pieza trasera del cerdo, el jamón, se cuece lentamente y se ahuma de manera natural, eliminando el puente y la caña.

Este formato lo convierte en el producto ideal para los profesionales que deseen cortar a cuchillo con un alto aprovechamiento. Al prescindir del puente y la caña, se consigue obtener un espectacular corte, largo y uniforme.

Sin duda, es la mejor opción para aquéllos que buscan una alternativa ante las dificultades que puedan encontrar en el jamón ahumado con hueso.



VALORES NUTRICIONALES

Proteína (%)	17,7
Grasa (%)	5,8
Hidratos de carbono (%)	1,1
Energía (Kcal/100gr)	127
Energía (Kj/100gr)	534