

Jambon cru avec os



Jambon cru avec os

INGRÉDIENTS :

Jambon de porc (France), sel
Perte à la dessiccation

CONDITIONNEMENT :

Disponible avec os de 5 à 5,5kg en 6, 9 et 12 mois d'affinage

PRIX MAGASIN :

- avec os 6 mois d'affinage : 9,90 €/kg
- avec os 9 mois d'affinage : 11,20 €/kg
- avec os 12 mois d'affinage : 11,90 €/kg

Recette maison : fabrication française

OGM & ALLERGÈNES :

Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'OGM. Il n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Pas d'allergènes en particulier

VALEURS ENERGETIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	1088 kJ et 260 kcal
Matières grasses	13,9 g dont 5,6 g d'acides gras saturés
Glucides	0,1 g dont sucres inférieur à 0,1 g
Protéines	33,70 g
Sel	5,25 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

En entier ou en morceau : à conserver dans un lieu sec et aéré entre 12 ° et 16°C



Nos conseils de
dégustation



Le jambon cru est un produit fragile sujet à la dessiccation et craint la chaleur.

Le Jambon entier doit être conservé au frais et dans un lieu aéré.

Le jambon découpé est à garder dans le bas à légumes du réfrigérateur. Une possible remontée de sel peut apparaître sous la forme de tâches blanches. La première tranche sera alors utilisée en cuisine.

Il se tranche finement pour en apprécier la qualité. Sur le plan nutritionnel, il est un concentré de nutriments. Il comporte 24 à 27% de protéines. La matière grasse participe à la saveur, toutefois pour alléger le produit, il est facile de découper la partie externe qui concentre le gras.

Entrée : tranché, le jambon cru s'accompagne parfaitement avec un melon ou des tomates/mozzarella.

En hiver : Avec du fromage à raclette et des pommes de terre, il saura convaincre les convives.