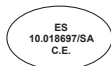


BE

IBÉRICO

“Detrás de cada uno de nuestros jamones existe mucho trabajo. Cuidando con mimo al cerdo en granjas certificadas en bienestar animal, su óptima nutrición compuesta por cereales de primera calidad, pasando por su exigente proceso de curado, nos lleva a producir un jamón de más de 30 meses de curación donde cada pieza es una muestra de equilibrio y sabores únicos. Es aquí donde comienza la experiencia Be ibérico”.



BE
IBÉRICO

BLANCO

Cerdos criados en granja
Alimentados con pienso



JAMÓN DE CEBO
IBÉRICO

50% / 75% / 100%

Este jamón de cerdo ibérico es un producto de gran calidad, elaborado con cerdos criados en granja y alimentados con pienso. Su curación dura más de 30 meses, lo que le confiere un sabor único y equilibrado. Es un producto de gran calidad, elaborado con cerdos criados en granja y alimentados con pienso. Su curación dura más de 30 meses, lo que le confiere un sabor único y equilibrado.



Alimentación
PIENSO



Crianza
GRANJA

Información nutricional

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1551 kj / 372 kca l
Grasas:	25g
De las cuales saturadas :	9,0g
Hidratos de carbono:	0,8g
De los cuales azúcares:	0,6g
Proteínas:	36g
Sal:	3,3g

Ingredientes: Jamón fresco de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservadores E-252, E-250, antioxidantes E-331iii y E-301.

Jamón de Cebo Ibérico

50% Raza Ibérica

Certificado por Araporcel CP/IB/273/20