



comalsur

EL JAMÓN
IBÉRICO CEBO



el Porquero

comalsur

Una garanzia di qualità



Nel prosciutto "IBÉRICO CEBO" si sono sposati la tradizione artigianale con le nuove tecnologie ottenendo un prodotto di altissima qualità. Tutto il processo produttivo è sottoposto a stretti controlli sanitari, a severi controlli degli standard qualitativi da parte di enti autonomi che certificano ognuno dei processi produttivi: allevamento, macellazione, stagionatura... proprio come prevede il disciplinare del prosciutto IBÉRICO. In questo modo attraverso la corretta tracciabilità di tutte le partite si è ottenuta la fiducia totale del consumatore finale.

EL JAMÓN IBÉRICO CEBO

Ottenuto da suini di razza IBÉRICA alimentati con mangimi naturali.
(Stagionatura minima 30 mesi)



15.21 - JAMÓN IBÉRICO "CEBO"

Prosciutto stagionato di suino, razza IBÉRICA. Con osso.
Peso approssimativo da 7 a 9 kg. 2 pz per cartone.

15.23 - CENTRO JAMÓN IBÉRICO "CEBO"

Prosciutto stagionato di suino, razza IBÉRICA. Senza osso, pulito e legato.
Peso approssimativo da 4,5 a 6 kg. 2 pz per cartone.

15.22 - PALETA IBÉRICA "CEBO"

Spalla stagionata di suino, razza IBÉRICA. Con osso.
Peso approssimativo da 4 a 6 kg. 4 pz per cartone.

15.32 - CENTRO PALETA IBÉRICA "CEBO"

Spalla stagionata di suino, razza IBÉRICA. Senza osso, pulita e legata.
Peso approssimativo da 2 a 3,5 kg. 4 pz per cartone.

15.24 - CENTRO PALETA IBÉRICA "CEBO"

Spalla stagionata di suino, razza IBÉRICA. Senza osso, pulita e pressata.
Peso approssimativo da 2 a 3,5 kg. 4 pz per cartone.



15.24



Comalsur srls

Via Capo Vitulano, 15
82038 Vitulano (Bn) Italia
Tel. 0039 0824 17 70 948
info@comalsur.it
www.comalsur.it



el Porquero