



*Bernardo Hernández*

**BEHER**  
AUTÉNTICO

## *Jamón Beher NEGRA*



Pieza elaborada con la extremidad posterior de cerdos propios criados en libertad en su hábitat natural en nuestras fincas, alimentados con los mejores pastos y recursos naturales de un inmejorable ecosistema.

Su curación oscila entre 32 y 36 meses bajo el clima continental de Guijuelo, en secaderos y bodegas naturales.

De hueso fino y largo, pezuña negra, grasa suave y fluida. Al corte presenta un color rojo cereza brillante entreverado. Bouquet inconfundible, persistente y envolvente. Para disfrutar con todos los sentidos. Producción limitada.

### **INGREDIENTES**

*Jamón de cerdo, sal, azúcar, antioxidantes: E-331iii, E-301; conservantes: E-252.*

VALORES MEDIOS	POR 100 %
Energía	1139 kJ/272 kcal
Proteínas	31,5 g
Hidratos de Carbono	0,8 g
Azúcares	0,5 g
Grasas	15,9 g
Grasas Saturadas	5 g
Fibra Alimentaria	< 1 g
Sal	3,6 g

