



*Bernardo Hernández*

**BEHER**  
AUTÉNTICO

## *Paleta Beher NEGRA*



Pieza elaborada con la extremidad delantera 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 22 y 34 meses bajo en clima continental de Guijuelo, en secaderos y bodegas naturales. De caña estrecha, 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**

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

VALORES MEDIOS	POR 100 %
Energía	1125 kJ/268 kcal
Proteínas	25,3 g
Hidratos de Carbono	0,7 g
Azúcares	0,5 g
Grasas	18,3 g
Grasas Saturadas	4,8 g
Fibra Alimentaria	< 1 g
Sal	3,4 g



sin gluten