

NO CARNI FRESC

---

REF: 62100008

# Jamón ibérico deshuesado

El jamón ibérico deshuesado es uno de los productos más apreciados de la gastronomía española por su extraordinario sabor, su aroma característico y su textura suave y untuosa. Procedente de piezas seleccionadas, ofrece una excelente infiltración y una experiencia gastronómica única. Su formato deshuesado facilita el corte, optimiza el rendimiento y lo convierte en una solución ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos especializados que buscan calidad, regularidad y aprovechamiento del producto.

En Càrnia suministramos productos seleccionados para profesionales de la restauración en Barcelona y otras comunidades autónomas, garantizando un servicio ágil y una logística eficiente para mantener la máxima calidad en cada entrega.





### Sugerencia de cocinado:

Ideal para servir cortado en finas lonchas como aperitivo, tapa o entrante gourmet. Perfecto para acompañar panes artesanos, quesos curados, tomates de temporada o como ingrediente diferenciador en bocadillos premium y tablas gastronómicas. También puede incorporarse a recetas de alta cocina, aportando profundidad de sabor a arroces, croquetas, ensaladas y elaboraciones creativas.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg