

SECRETO IBÉRICO

con salsa de miel
y mostaza

Ingredientes:

Secreto de cerdo ibérico de
Salamanca, salsa de miel y mostaza.

Regeneración:

 Sartén
 Fuego Lento |  3 min

 Microondas*
 1800 W |  1,30 min

*Perforar la bolsa

Nuestros cortes ibéricos se caracterizan por su alta calidad y procedencia con origen certificado.

Con un proceso de cocción al vacío en baja temperatura, con lo que el producto no sufre apenas merma ya que se cocina exclusivamente en su jugo.

Nuestras salsas son totalmente naturales y sin aditivos.

*120 días de caducidad en refrigerado

