

Vers vlees • Viande fraîche
BBQ • Barbecue

ALUM QUALITAS
ALTANERA
Aljondra Miguel

8 x 300 g



SECRETO IBERICO

SECRETO IBÉRIQUE

ONTDEK

De Iberische varkens worden gefokt in Extremadura. Alle fasen van hun groei wordt onder controle gehouden om de beste exemplaren te verkrijgen, met grotere afmetingen en meer geïnfiltrerd vet. Het Iberische varken heeft nutritionele eigenschappen waardoor het een ideale grondstof is om in de voeding op te nemen. Rijk aan eiwitten, vitamines en mineralen, maar vooral opmerkelijk is het gehalte aan gezonde vetten, die helpen bij de gezondheid van het hart. Plezier en gezondheid op één bord.

INFO

Geen allergenen



DÉCOUVREZ

Les porcs ibériques sont élevés en Estrémadure. Ici toutes les étapes de leur croissance sont contrôlées pour obtenir les meilleurs spécimens avec des dimensions plus importantes et une graisse plus infiltrée. Le porc ibérique possède aussi des propriétés nutritionnelles qui en font une ressource idéale à incorporer dans l'alimentation. Riche en protéines, vitamines et minéraux, mais surtout remarquable est sa teneur en graisses saines pour le cœur, qui aident à prendre soin de la santé du cœur. Plaisir et santé dans la même assiette.

INFO

Pas d'allergènes

845521



scan me

