

Pack de embutidos de bellota 100 % ibéricos

coppa, lomo y dos velas

- Coppa, lomo y dos velas: para cortar y compartir
- Unos 1,4 kg de embutido
- Lista para regalar
- La vela de chorizo lleva leche (lactosa)

Características

Qué lleva	- Divina Coppa de bellota 100 % ibérica, pieza de 500-550 g - Lomonasterio, lomo de bellota 100 % ibérico, media pieza de 450-500 g - Vela ibérica de chorizo, unos 200 g - Vela ibérica de salchichón, unos 200 g
Tipo de producto	Lote o cesta
Calidad	Gourmet
Intensidad	10 de 10
Formato	Lote
Elaborador	Don Ibérico
Elaborado en	Guijuelo (Salamanca), España
Certificado por	Calicer

Ingredientes y alérgenos

Alérgenos	Leche
Apto para	Sin gluten

Los Mandamientos de la Cesta (conservación y consumo)

Cómo conservar

Sin empezar, en un lugar fresco y seco o en la nevera. Una vez empezado, mejor fuera de la nevera: en un sitio fresco y tapado con un trapo, para que no pierda su textura.

Cómo consumirlo

Quita la tripa solo del trozo que vayas a comer. La primera rodaja estará más oxidada: córtala finita y quítala. Después, córtalo en rodajas finas y tómallo a temperatura ambiente.

Monjamón y más · DONIBERICOSHOP SL · Cuesta Raqueta 4, 37001 Salamanca · jamones@monjamonymas.com · +34 900 433 404 · www.monjamonymas.com

Ficha actualizada el 23 de octubre de 2026. Los datos pueden variar ligeramente entre lotes; manda siempre la etiqueta del producto.