

Croqueta de Jamón Ibérico

20008

¡El sabor de siempre pero como nunca! Jamón ibérico de gran calidad, rebozado perfecto y una bechamel untuosa y muy sabrosa. Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.



 6bolsas/23u
uds/caja

 20g

 10x11