

DON FERNANDO

LOS ESPECIALISTAS EN CARNES

JAMÓN VIRGINIA

Sugerencias de calentamiento:

- Retirar el producto del refrigerador 15 minutos antes.
- Precalentar el horno durante 15 min a 450°F (232.2°C)
- Rociar el jamón con jugo de manzanas y cubrir con papel aluminio.
- Bajar la temperatura del horno a 350°F (176°C) e introducir la bandeja con el producto.

Jamón Virginia de aproximadamente 3 kg calentar por 1 hora y 15 minutos o hasta llegar a una temperatura interna de 60°C.

Este producto está bien cocido puede consumir si prefiere a temperatura ambiente.

Manténgase bajo refrigeración de 0 a 5° C.

