



Don Liborio

Pernil Gran Reserva

Els pernils procedeixen de porcs grans i grassos, femella o mascle castrat produïts en granges i criats amb cereals i pinsos naturals, fent amb temps i paciència per aconseguir un producte amb una qualitat superior. Destaquen les infiltracions de greix sinònim d'una bona alimentació dels porcs.

Es seleccionen per a la curació només els pernils amb la qualitat desitjada. Perfiladores artesans donen forma al pernil amb el tradicional tall en "V". El temps de salaó varia en funció del pes, obtenint un producte poc salat o dolç. Un cop realitzat l'assentament del pernil en assecadors de post salat amb humitat i temperatura controlades, es realitza l'assecat i maduració en els nostres assecadors, amb un rigorós control de ventilació i temperatura. Després i fins als 15 mesos segons el rang en pes, es produeix l'envelliment en els cellers, completant la seva evolució fins a assolir l'aroma i la textura característiques dels nostres pernils.

En condicions ambientals, preferiblement en lloc fresc i sec, penjats o sobre un perniler.

Pernil de porc gras, sal i conservadors E-250, E-252.



Origen

Descripció

Conservació

Ingredients



Ibérica de Jamones