



Don Liborio

# Pernil Bodega

Els pernils procedeixen de porcs semi 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 textura homogènia i poc fibrosa sabor delicat i aroma agradable.

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 9 mesos depenent del seu 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, sal i conservadors E-250, E-252.



Origen

Descripció

Conservació

Ingredients



Ibérica de Jamones