

Pernil Ibèric de Gla

Els pernils procedeixen de porcs ibèrics amb 16 mesos d'edat i produïts en règim extensiu amb alimentació de glans durant la muntanera. Els animals, per al seu control, són marcats amb un cròtal metàl·lic a l'orella, i un cop sacrificats a les nostres instal·lacions homologades per la CEE, es procedeix a la determinació de la composició del greix i la identificació de les peces amb un precinte numerat.

Es seleccionen per a la curació només els pernils amb la qualitat desitjada. Perfiladors 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 naturals, amb un rigorós control de ventilació i temperatura. Després i fins als 2 anys 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 ibèric gla, sal i conservadors E-250, E-252



Origen

Descripció

Conservació

Ingredients