

Pernil Ibèric d' Enceboll

Origen

Es pernils procedeixen de porcs ibèrics amb fins a 16 mesos d'edat i produïts en règim extensiu alimentant-los dels recursos que els proporciona el camp, a més de cereals i pinsos naturals. 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 .

Descripció

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 18 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.

Conservació

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

Ingredients

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

