

# Espatlla Ibèrica de Gla

Les espatlles 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 les espatlles amb la qualitat desitjada. Perfiladors artesans donen forma a l' espatlla 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 de l' espatlla 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 16 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.

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



Origen

Descripció

Conservació

Ingredients