

Jamón Ibérico de Bellota

Los jamones proceden de cerdos ibéricos con 16 meses de edad y producidos en régimen extensivo con alimentación de bellotas durante la montanera. Los animales, para su control, son marcados con un crotal metálico en la oreja, y una vez sacrificados en nuestras instalaciones homologadas por la CEE, se procede a la determinación de la composición de la grasa y a la identificación de las piezas con un precinto numerado.

Se seleccionan para la curación solo los jamones con la calidad deseada. Perfiladores artesanos dan forma al jamón con el tradicional corte en "V". El tiempo de salazón varía en función del peso, obteniendo un producto poco salado o dulce. Una vez realizado el asentamiento del jamón en secaderos de postsalado con humedad y temperatura controladas, se realiza el secado y maduración en nuestros secaderos naturales, con un riguroso control de ventilación y temperatura. Después y hasta los 2 años dependiendo de su rango en peso, se produce el envejecimiento en las bodegas, completando su evolución hasta alcanzar el aroma y la textura características de nuestros jamones.

En condiciones ambientales, preferiblemente en lugar fresco y seco, colgados o sobre un jamonero.

Jamón de cerdo ibérico bellota, sal y conservadores E-250, E-252.



Origen

Descripción

Conservación

Ingredientes