

Paleta Ibérica de Cebo

Origen

Las paletas proceden de cerdos ibéricos con hasta 16 meses de edad y producidos en régimen intensivo con cereales y piensos naturales. Los animales, para su control, son marcados con un crotal metálico en la oreja, y una vez sacrificados en nuestras instalaciones homologadas por la C.E.E, se procede a la determinación de la composición de la grasa y a la identificación de las piezas con un precinto numerado.

Descripción

Se seleccionan para la curación solo las paletas con la calidad deseada. Perfiladores artesanos dan forma a la paleta con el tradicional corte en "V". El tiempo de sazón varía en función del peso, obteniendo un producto poco salado o dulce. Una vez realizado el asentamiento de la paleta 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 14 meses 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.

Conservación

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

Ingredientes

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

