



Don Liborio

Jambon Ibérique d'Engraisser

Les cochons ibériques jambons sont livrés avec un maximum de 16 mois à compter de l'âge et le produit sous les grains à forte intensité et d'aliments naturels. Les animaux, de contrôle est marqué avec une étiquette métallique oreille dans son oreille, et une fois abattus dans nos installations approuvées par la CEE, on procède à la détermination de la composition de la graisse et l'identification des pièces d'un sceau

Sont sélectionnés pour garantir que les jambons la qualité désirée. Artisans profiteurs façonner le jambon coupé à la traditionnelle "V". Le temps de séchage varie selon le poids, obtenant un peu salé ou d'un produit sucré. Une fois le règlement de post-salaison jambon de séchage à température contrôlée et l'humidité, le séchage est effectué et la maturité dans nos séchage naturel, avec un contrôle strict de la température et la ventilation. Après 18 mois et plus en fonction de leur rang dans le poids, le vieillissement se produit dans la cale, achevant son évolution jusqu'à l'arôme et les caractéristiques de la texture de nos jambons.

Dans des conditions environnementales, de préférence dans un endroit frais, sec, ou accrochées à un jambon.

Jambon Ibérique de porc, du sel et des conservateurs E-250, E-252.



Origine

Description

Conservation

Ingrédients