



Don Liborio

Jambon Cave

Les jambons proviennent de porcs semi acides, les mâles castrés de sexe féminin ou produit sur les fermes et a grandi sur les céréales et d'aliments naturels, faire du temps et de patience pour parvenir à un produit de meilleure qualité. Démarquez-vous, même texture et le goût délicat arôme très fibreux et agréable.

Sont sélectionnés pour guérir que les jambons la qualité désirée. Artisans profileurs 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 séchoirs, avec un contrôle strict de la température et la ventilation. Après 9 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 de porc, du sel et des conservateurs E-250, E-252.

Origine

Description

Conservation

Ingrédients



Ibérica de Jamones