

Jambon Ibérique d'Engraisser

Origine

Les cochons ibériques jambons sont livrés avec un maximum de 16 mois d'âge et produit par l'alimentation dans exhaustive de ressources qui fournit le terrain ainsi que les céréales 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 numéroté.

Description

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 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.

Conservation

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

Ingrédients

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

