

Palette Ibérique de Gland

Les palettes sont à partir de porcs ibériques avec 16 mois d'âge et produit pour l'alimentation des étendues avec des glands dans la gamme. 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.

Sont sélectionnés pour le durcissement seulement les palettes avec la qualité voulue. Artisans profileurs forme la palette avec coupe traditionnelle "V". Le temps de séchage varie selon le poids, obtenant un peu salé ou d'un produit sucré. Une fois le règlement de la palette à la post-salage 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 16 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.

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



Origine

Description

Conservation

Ingrédients