

Palette Ibérique d'Engraisser

Origine

Les palettes sont à partir de porcs ibériques avec un maximum de 16 mois d'âge et de produits 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 numéroté.

Description

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 14 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

Palette ibérique de porc, du sel et des conservateurs E-250, E-252

