

Paleta Ibérica de Bellota

Las paletas proceden de cerdos ibéricos con 16 meses de edad y producidos en régimen extensivo con alimentación de bellotas durante la montanera. Los animales, para su control, son marcados con un crotal metálico en la oreja, y una vez sacrificados en nuestras instalaciones homologadas por la CEE, se procede a la determinación de la composición de la grasa y a la identificación de las piezas con un precinto numerado.

Se seleccionan para la curación solo las paletas con la calidad deseada. Perfiladores artesanos dan forma a la paleta con el tradicional corte en "V". El tiempo de salazón varía en función del peso, obteniendo un producto poco salado o dulce. Una vez realizado el asentamiento de la paleta en secaderos de postsalado con humedad y temperatura controladas, se realiza el secado y maduración en nuestros secaderos naturales, con un riguroso control de ventilación y temperatura. Después y hasta los 16 meses dependiendo de su rango en peso, se produce el envejecimiento en las bodegas, completando su evolución hasta alcanzar el aroma y la textura características de nuestros jamones.

En condiciones ambientales, preferiblemente en lugar fresco y seco, colgados o sobre un jamonero.

Paleta de cerdo ibérico bellota, sal y conservadores E-250, E-252.



Origen

Descripción

Conservación

Ingredientes