

# Jamón Bodega

Los jamones proceden de cerdos semi grasos, hembra o macho castrado producidos en granjas y criados con cereales y piensos naturales, haciendo con tiempo y paciencia para lograr un producto con una calidad superior. Destacan textura homogénea y poco fibrosa sabor delicado y aroma agradable.

Se seleccionan para la curación solo los jamones con la calidad deseada. Perfiladores artesanos dan forma al jamón 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 del jamón en secaderos de postsalado con humedad y temperatura controladas, se realiza el secado y maduración en nuestros secaderos, con un riguroso control de ventilación y temperatura. Después y hasta los 9 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.

Jamón de cerdo, sal y conservadores E-250, E-252.



Origen

Descripción

Conservación

Ingredientes