



Don Liborio

Jambon Grand Réserve

Les jambons proviennent de porcs grands et gras, des femmes ou mâles castrés produit dans les fermes et a grandi sur les céréales et d'aliments naturels, faire du temps et de patience pour parvenir à un produit de meilleure qualité. Ils soulignent l'infiltration de la graisse synonyme de bonne nourriture pour les porcs.

Sont sélectionnés pour guérir que les jambons la qualité désirée. Artisans profiteurs 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 séchoirs, avec un contrôle strict de la température et la ventilation. Après 15 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.

Jambon gras, de sel et de conservateurs E-250, E-252



Origine

Description

Conservation

Ingrédients



Ibérica de Jamones