



IBER SIERRA



C A T A L O G U E D E P R O D U I T S

The background of the image is a solid, deep red color. It features a repeating pattern of acorns and oak leaves. Each motif consists of a small branch with two acorns and two leaves. The acorns are rendered in a light gray color with a darker gray outline, and the leaves are a slightly darker shade of gray. The pattern is arranged in a grid-like fashion, with the motifs spaced evenly across the page. In the center of the image, the text "IBER SIERRA" is written in a white, serif font with a thin black outline. The word "IBER" is in all caps, while "SIERRA" is in a mix of caps and lowercase letters, with the 'S' being particularly large and stylized.

IBER SIERRA



IBER SIERRA



C A T A L O G U E D E P R O D U I T S

Jambon Ibérique de Gland

Les cochons ibériques jambons sont livrés avec 16 mois d'âge et de produits 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 garantir que les jambons la qualité désirée. Artisans Profileurs 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 séchage naturel, avec un contrôle strict de la température et la ventilation. Après 2 ans 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 support de jambons.

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



Origine

Description

Conservation

Ingrédients

Jambon Ibérique d'Engraisser

Origine

Les cochons ibériques jambons sont livrés avec un maximum de 16 mois d'âge et produit par l'alimentation dans exhaustive de ressources qui fournit le terrain ainsi que les céréales 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 guérir que les jambons la qualité désirée. Artisans Profileurs 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 séchage naturel, avec un contrôle strict de la température et la ventilation. Après 18 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

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



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

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



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 garantir que les jambons la qualité désirée. Artisans profileurs 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

Ingédients

Jambon Réserve

Origine

Les jambons proviennent de porcs acides, les mâles castrés de sexe féminin ou produit sur 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. Démarquez-vous, même texture et le goût délicat arôme très fibreux et agréable.

Description

Sont sélectionnés pour guérir que les jambons la qualité désirée. Artisans profileurs 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 12 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

Jambon semi-gras, du sel et les agents conservateurs E-250, E-252.



Jambon Cave

Les jambons proviennent de porcs semi acides, les mâles castrés de sexe féminin ou produit sur 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. Démarquez-vous, même texture et le goût délicat arôme très fibreux et agréable.

Sont sélectionnés pour guérir que les jambons la qualité désirée. Artisans profileurs 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 9 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 de porc, du sel et des conservateurs E-250, E-252.

Origine

Description

Conservation

Ingrédients



Services à valeur ajoutée

Désossage des jambons



Désossage des palettes





Don Liborio ® est une marque déposée:

Ibérica de Jamones S.L.

Bureaux de gestion de l'entreprise
Avda. Meridiana 580, Sótano Puerta 8
08030 Barcelona
ESPAÑA

T. 933 456 300
F. 933 456 308



IBER SIERRA

IBER SIERRA
Ibéricos de la Sierra



Ibérica de Jamones

Ibérica de Jamones S.L.

Bureaux de gestion de l'entreprise

Avda. Meridiana 580, Sótano Puerta 8
08030 Barcelona (ESPAÑA)

T. 933 456 300

F. 933 456 308

e-mail: info@ibericadejamones.com

www.ibericadejamones.com