

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO



CODICE	79060
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna,
PESO	7 kg circa

Il più rinomato prosciutto crudo spagnolo, stagionato almeno 36 mesi

MATERIA PRIMA	Suino di pura razza Ibérica, allevato allo stato brado, alimentato per i 4/5 mesi che precedono la macellazione solo con ghiande ed erba
ASPETTO	Il taglio è di tipo iberico (a V), le cosce sono allungate e caratterizzate da scarsità di grasso di copertura e da fitte striature di grasso all'interno
SAPORE	Dolce, con intense note di tostato e di nocciola, ottima la complessità aromatica e la persistenza
STAGIONATURA	Almeno 36 mesi
PRODUTTORE	Sierra Mayor - Huelva - Spagna
CURIOSITÀ	Durante gli ultimi mesi di vita, prima della macellazione, nel periodo chiamato "montanera" che va da ottobre a marzo, il maiale Ibérico si nutre di ghiande delle querce da sughero, dei roveri e di altre specie locali, così come di erbe e altri prodotti naturali che conferiscono alle sue carni un aroma e un sapore speciali