

JAMÒN DE BELLOTA 100% IBERICO



CODICE	79063
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	8,5 kg circa

Jamón de Bellota ottenuto da pura razza Ibèrica e stagionato 42 mesi

DESCRIZIONE	Cosce di maiali di pura razza Ibèrica alimentati esclusivamente a ghiande ed erba e allevati allo stato brado durante la stagione della Montanera
ASPETTO	La coscia ha forma allungata e mantiene il tipico zoccolo nero (da cui deriva il nome Pata Negra); si caratterizza per le striature di grasso ben distribuite
SAPORE	Dolce e intenso, con note di frutta secca e nocciola; ha un'ottima complessità aromatica e persistenza
STAGIONATURA	Almeno 42 mesi
PRODUTTORE	Monte Nevado - Segovia - Castiglia e León - Spagna
SELEZIONATO PERCHÈ	Monte Nevado ha degli standard di qualità che sono dettati da: attenzione al benessere animale, qualità dell'alimentazione e sostenibilità ambientale, che si traduce in materia prima di eccellente qualità, a cui viene dedicata una cura maniacale nella stagionatura
CURIOSITÀ	I maiali di razza 100% Ibèrica selezionati da Monte Nevado vivono allo stato brado durante la Montanera, in un'immensa foresta di querce chiamata 'Dehesa del Rey'; nella Dehesa gli animali hanno al possibilità di pascolare liberi e mangiare circa 12 kg di ghiande al giorno e 1-3 kg di erba al giorno
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Un grande prosciutto da tagliare al coltello e degustare in purezza; per un abbinamento elegante proponiamo l'abbinamento con uno Sherry Fino