

# JAMÒN DE BELLOTA 100% IBERICO SENZA OSSO



<b>CODICE</b>	79068
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Spagna
<b>PESO</b>	4 kg circa

Jamón de Bellota senza osso ottenuto da razza Ibèrica e stagionato 42 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Cosce di maiali di pura razza Ibèrica alimentati esclusivamente a ghiande ed erba e allevati allo stato brado durante la stagione della Montanera
<b>ASPETTO</b>	La coscia, disossata, ha forma allungata; si caratterizza per le striature di grasso ben distribuite
<b>SAPORE</b>	Dolce e intenso, con note di frutta secca e nocciola; ha un'ottima complessità aromatica e persistenza
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 42 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Monte Nevado - Segovia - Castiglia e Leòn - Spagna
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Un grande prosciutto da tagliare al coltello e degustare in purezza