Data di creazione: 21/05/2025

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO PREAFFETTATO

CODICE	79074
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	85 g

Jamón de Bellota 100% Ibérico preaffettato a mano

DESCRIZIONE	Jamón Ibérico ottenuto da cosce di maiali di razza Ibérica alimentati esclusivamente a ghiande ed erba durante la Montanera e stagionato almeno 42 mesi
ASPETTO	In pratiche vaschette ATM; le fette sono ben separate e non sono a contatto con la plastica per preservare la qualità del prodotto
SAPORE	Dolce e intenso, con note di frutta secca e nocciola; ha un'ottima e persistente complessità aromatica
STAGIONATURA	Almeno 42 mesi
PRODUTTORE	Monte Nevado - Segovia - Castiglia e Leòn - Spagna
SELEZIONATO PERCHÈ	Monte Nevado ha degli standard di qualità che sono dettati da: attenzione al benessere animale, qualità dell'alimentazione, 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% Ibérica 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 degustare in purezza, rigorosamente tagliato al coltello

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.