

# JAMÒN DE CEBO CAMPO 100% IBERICO



<b>CODICE</b>	79083
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Spagna
<b>PESO</b>	8,2 kg circa

Jamon Cebo de Campo 100% Ibèrico ottenuto da pura razza Ibèrica

<b>DESCRIZIONE</b>	Prosciutto Jamon 100% Ibèrico Cebo de Campo, realizzato con carne di suini di pura razza Iberica e stagionato almeno 36 mesi
<b>ASPETTO</b>	La coscia ha forma allungata e mantiene il tipico zoccolo nero
<b>SAPORE</b>	Al palato è dolce e intenso, con note di frutta secca
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 36 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Monte Nevado - Segovia - Castiglia e León - Spagna
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Monte Nevado ha degli standard di qualità dettati dall'attenzione per il benessere animale, qualità dell'alimentazione e sostenibilità ambientale. Tutto ciò si traduce in materia prima di qualità a cui si aggiunge una cura maniacale nella stagionatura
<b>CURIOSITÀ</b>	I suini da cui poi si ricava la carne per la produzione di questo prosciutto vengono alimentati al pascolo, in piena libertà durante la Montanera e l'alimentazione a base di erba e ghiande viene in parte integrata con mangimi (cereali e legumi)