



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO



*Un producto de gran calidad
y sabor excepcional*

Nuestro Jamón de Bellota procede únicamente de **Cerdos Ibéricos con pureza de raza seleccionada**, en estricto régimen de extensivo, **criados en libertad** y alimentados a base de **Bellotas y hierbas** en las Dehesas del Suroeste peninsular. Esta alimentación, rica en proteínas, glúcidos y grasas, junto al continuo ejercicio del Cerdo, contribuyen al desarrollo de su musculatura con la proporción perfecta entre la carne y la grasa necesaria para producir el veteado característico, que distingue la calidad organoléptica de su carne.

Sin lugar a dudas es la estrella de los productos del Ibérico. Jamón de Cerdo Ibérico engordado en **Montanera**; la alta proporción de **ácido oléico** en su grasa le confiere aromas y sabores irrepetibles y **exclusivos de la Bellota**. Elaborado **de forma artesanal**, curado en secaderos naturales y madurado en nuestras **bodegas de Jabugo**.

De textura suave y aspecto marmóreo, con vetas de grasa aromática y fluida. Degustado en finas lonchas, se deshace en la boca.

CARACTERÍSTICAS: Pieza estilizada, con pezuña negra y de caña fina. La grasa externa es blanda y de textura suave. Perfilado con el característico corte en V.

CURACIÓN: Entre 30 y 36 meses.

LOGÍSTICA:

PRODUCTO	UD. CAJA	EAN
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO RESERVA	De 1 a 5 uds. Pal box - hasta 60 uds.	8436034850199
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO RESERVA + funda	De 1 a 5 uds. Pal box - hasta 60 uds.	8436034854241
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DESHUESADO RESERVA	De 3 a 5 uds.	8436034850472
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DESHUESADO RESERVA 1/2 PIEZA	De 3 a 5 uds.	8436034850847
LONCHEADO 80 g JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO RESERVA CORTADO A MANO	15 uds.	8436034854265
LONCHEADO 80 g JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO RESERVA (con estuche)	15 uds.	8436034850915
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO (75 gr Jamón + 35 gr de lomo + 35 gr chorizo + 35 gr salchichon) (con estuche)	15 uds.	8436034851332