



JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA



Un producto exquisito elaborado en la Sierra de Huelva

Jamón de Cerdo de Cebó de Campo 50% Raza Ibérica, procedente de **Cerdos Ibéricos criados en libertad** en las Dehesas del Suroeste Peninsular. Nuestros Cerdos Ibéricos se alimentan de **hierbas** aromáticas y **cereales naturales**. La alimentación unida al ejercicio realizado por el Cerdo en libertad, 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.

El proceso de elaboración es supervisado día a día por nuestros **maestros jamoneros**, garantes de la calidad de nuestras piezas y fieles transmisores de la **tradición de la Sierra de Huelva**, donde nuestros jamones maduran en **bodegas naturales** al ritmo de las estaciones.

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 22 y 28 meses.

LOGÍSTICA:

PRODUCTO	UD. CAJA	EAN
JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA	De 1 a 5 uds. Pal box - hasta 60 uds.	8436034850281
JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA + funda	De 1 a 5 uds. Pal box - hasta 60 uds.	8436034854272
JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA DESHUESADO	De 3 a 5 uds.	8436034852360
JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA DESHUESADO 1/2 PIEZA	De 3 a 5 uds.	8436034850878