



PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA



Un producto exquisito elaborado en la Sierra de Huelva

Procedente de **Cerdos Ibéricos criados en libertad** en las Dehesas del Suroeste Peninsular. Como nuestro Jamón Ibérico de Cebos de Campo es la culminación de un largo proceso de elaboración: raza ibérica, Dehesa, alimentación natural, sal, reposo y tiempo. Nuestros Cerdos Ibéricos se alimentan de **hierbas aromáticas y cereales naturales**. Esta alimentación unida al ejercicio realizado por el Cerdo en libertad, contribuye 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.

Pieza estilizada, con pezuña negra y de caña fina. La grasa externa es blanda y de textura suave. Perfilada con el característico corte en media luna. 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 nuestras paletas 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. Perfilada con el característico corte en media luna.

CURACIÓN: Entre 16 y 20 meses.

LOGÍSTICA:

PRODUCTO	UD. CAJA	EAN
PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA	De 1 a 8 uds. - Pal box hasta 100 uds.	8436034850366
PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA + funda	De 1 a 8 uds. - Pal box hasta 100 uds.	8436034854326
PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA DESHUESADA	De 4 a 10 uds.	8436034852391
PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA DESHUESADA 1/2 pieza	De 4 a 10 uds.	8436034851943