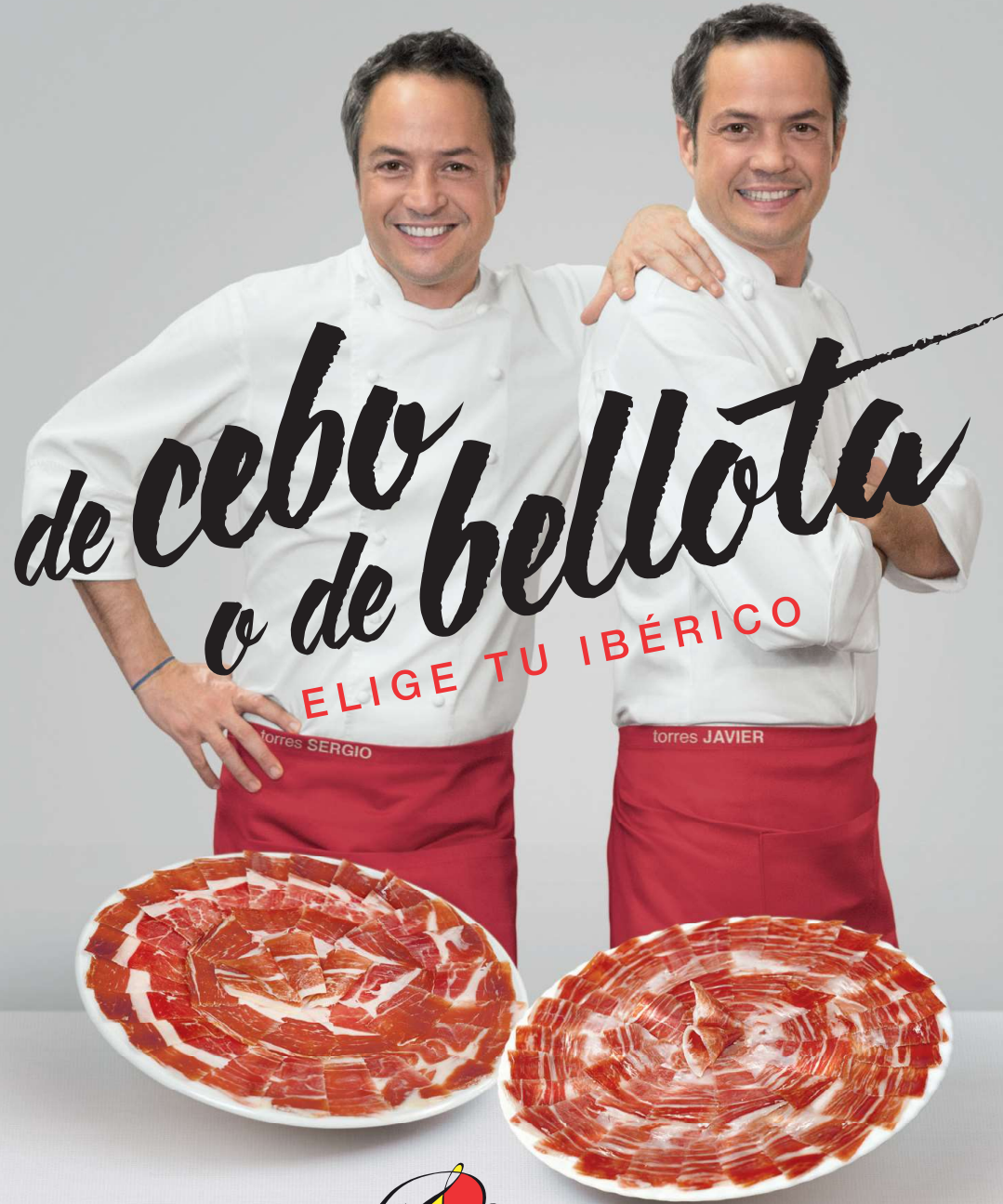


JAMONES IBÉRICOS



de cebo
o de bellota

ELIGE TU IBÉRICO

torres SERGIO

torres JAVIER



JAMONES *ibéricos* LOS MÁS DESEADOS

Hablar de los Jamones Ibéricos es hablar de uno de los productos más admirados y deseados de nuestra gastronomía.

Por su gran calidad. Por su textura única.
Por su increíble sabor. Por su aroma inconfundible.

**LOS JAMONES IBÉRICOS
DE CEBO O DE BELLOTA
SON LOS ELEGIDOS**

El **Jamón Ibérico de Cebo** procede de cerdos Ibéricos criados en granjas y alimentados con piensos naturales, constituidos fundamentalmente de cereales y leguminosas.

**EL JAMÓN IBÉRICO DE CEBO
ES PERFECTO PARA CADA DÍA.**



**DOS CATEGORÍAS
PARA CADA OCASIÓN**

El **Jamón Ibérico de Bellota** procede de cerdos ibéricos criados en libertad, en la dehesa, donde ejercitan su musculatura y se alimentan de bellotas y de los pastos naturales que le ofrecen los parajes de encinas y alcornoques.

**EL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ES PERFECTO
PARA LAS OCASIONES MÁS ESPECIALES.**

UN CORTE PERFECTO PARA UNOS

Jamones PERFECTOS

Cortar un Jamón Ibérico no es difícil pero para sacarle todo el partido es importante que sigas estos pasos.



La temperatura óptima para el corte de Jamón es entre 18° y 24°.

1. Colocar el Jamón Ibérico, con la pezuña hacia abajo, en un buen soporte/jamonero que proporcione buena fijación y permita una postura cómoda y segura para el corte. Iniciaremos el corte por la contramaza.

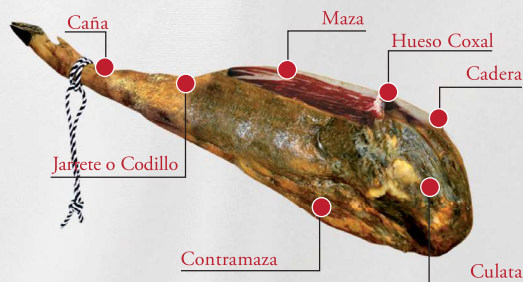
2. Utilizar un cuchillo de hoja ancha para retirar la corteza y la grasa de cobertura.

3. Una vez retirada la grasa de cobertura, comenzar a cortar lonchas pequeñas y delgadas, siempre en el mismo sentido, desde el jarrete o codillo hacia la cadera.

4. Después le daremos la vuelta al Jamón, quitándole la corteza y procederemos a cortar la maza al igual que la contramaza.

5. Cuando llegues a la cadera, haz una incisión alrededor del hueso para facilitar el corte de las lonchas.

Sírvelo y a disfrutar.



en Navidad

LOS JAMONES IBÉRICOS
UNO MÁS DE LA FAMILIA

Los Jamones Ibéricos son perfectos para disfrutar todo el año, pero si hay una época en la que saben mejor, es la Navidad.

Porque son un regalo original y sorprendente.

Porque son perfectos para compartir en familia.

Y porque las fiestas más especiales del año tienen otro sabor alrededor de un buen plato de Jamón Ibérico.

ESTA NAVIDAD,
REGALA TRADICIÓN
REGALA JAMONES IBÉRICOS

atrévete

A LLEVAR
LOS JAMONES IBÉRICOS
A OTRO NIVEL

Un buen plato de **Jamón Ibérico** es insuperable.

Pero cuando tenemos entre manos un producto de tanta calidad,

las posibilidades gastronómicas son infinitas.

Échale imaginación y atrévete a probar el **Jamón Ibérico**

en divertidas tapas o en las recetas más originales.

¡MANOS AL JAMÓN!

