

FICHA TÉCNICA FUSION 2015

Composición: Jamón de cerdo ibérico y sal común.

Origen: 100% raza ibérica procedente de cabaña propia de genética seleccionada.

No acogido a D.O.

Crecimiento: Cría extensiva. Nacen en libertad y excepto los tres primeros meses, pasan su vida (15 meses) en el campo libremente, alimentándose de todo lo que la dehesa aporta a su dieta, como frutos secos, pastos y cereales naturales.

Fincas de cría. Fincas en propiedad en Sierra Norte (Sevilla).

Procesos: Pesado y clasificación. Salazón. Lavado y embolado. Post-salado. Secado. Maduración. Almacenamiento y/o deshuesado.

Salado. Temperatura 4°C Tiempo: 1 día por kg aprox. Post salado: 90 días.

Secado en Guijuelo. El jamón pasa los 12 primeros meses de secado en Guijuelo, a una temperatura media de 14°C y una humedad de 70%. El frío seco del invierno y los veranos calurosos y secos de Salamanca permiten extraer la humedad desde el inicio del proceso. Este cambio de temperaturas hace que se precise menos sal, obteniéndose un jamón natural y dulce.

Secado en Sierra de Huelva. En camiones isoterms, los jamones se trasladan a Cumbres Mayores, en la sierra de Huelva, a una bodega centenaria donde se completa el secado durante 24 meses más a una temperatura media 20°C y una humedad de 80% Esta segunda fase provoca mayor intensidad y un mayor recuerdo en el paladar.

Tiempo en bodega. Los jamones regresan a Salamanca donde permanecen varios días en bodega hasta su comercialización.

Características organolépticas: La montanera se caracterizó por precipitaciones irregulares en la dehesa, con un predominio del fruto de la encina sobre el de alcornoque.

Al abrir un jamón Fusión lo primero que llama la atención es su grasa, que va de un color blanco roto al rosáceo, y presenta una consistencia blanda, untuosa y fresca, y con recuerdos a bosque mediterráneo.

El jamón presenta un color oscuro que es fruto de las temperaturas más elevadas que se producen en la Sierra Norte de Huelva, lo que provoca que sude más y, como consecuencia, avance su curación.

También el aroma se hace más intenso y profundo debido a la humedad y al calor de la sierra. Por el contrario, la curación lenta y las temperaturas bajas que se dan en Guijuelo permiten obtener un sabor más profundo e intenso.

Al afrontar la cata, se observa cómo en partes como el jarrete encontramos recuerdos a frutos secos mientras que en la punta sobresalen aromas de óptima curación y recuerdos a monte bajo.

Hay que señalar que la curación y sellado con poca sal que se realiza en Guijuelo garantiza no sólo un punto bajo de sal, sino también la máxima y expresión de los aminoácidos convertidos en puntas dulces. La complejidad y múltiples matices que muestra Fusión se deben a la influencia atlántica.

Tratamientos aplicados al producto: salado-secado-maduración.

Etiqueta: incluye trazabilidad, añada y fecha de consumo recomendado.

Precinto: interno.

Forma de consumo: en lonchas, como aperitivo.

Forma de presentación: pieza entera, en piezas deshuesadas y envasadas al vacío, en blíster de lonchas al vacío cortadas a mano de 80g.

Instrucciones de conservación

Producto entero: conservar en un lugar fresco, seco y alejado de la luz.

Producto envasado al vacío: conservar a temperaturas de refrigeración.

Valor nutricional

Valor Energético: 1407,5 kj / 336,5 kcal.

Grasas: 18,1g de las cuales saturadas: 6,12g.

Hidratos de Carbono: <1g de los cuales Azúcares: <0,5g.

Proteínas: 43,4g.

Sal: 4,16g.

Sin Gluten.

Producción: 1.500 piezas entre 7 -9 kg/pieza.

Consumo preferente: seis meses como máximo desde que se adquiere la pieza.

PVP Recomendado: 490€/pieza.