



G. SOBRÓN MARTÍNEZ



FICHA TECNICA JAMON:

Descripción:

Junto con la caña de lomo son la pieza mas valorada del cerdo.

La elaboración es de forma artesanal, la salazón se hace en pilas de forma manual al estilo tradicional y acortando el tiempo a fin de conseguir un jamón bajo en sal y mas bien dulce.

En la fase de postsalado se controla la temperatura y la humedad durante unas 10-12 semanas, posteriormente se realiza el secaje aumentando la temperatura moderadamente y un posterior asentamiento en el que el jamón alcanza su grado de curación y textura óptimos.

Para conseguir un perfecto afinamiento se dejan madurar al natural donde las mejores piezas llegan a los 24 meses de envejecimiento.

Ingredientes:

Jamón de cerdo, sal y nitrificante.

Presentación:

Tanto el jamón entero como el deshuesado en cajas de 2 piezas.

Producto:

Jamón Serrano, jamón con pata y corte en V, con una capa de tocino de 2-3 cm. y veta intramuscular.

Jamón Redondo, jamón sin pata con piel, jamones semigrasos con 1,5 - 2 cm de capa de tocino y jamon grasso con 2 -3 cm de grasa.

Jamón Riojano, jamón redondo sin pata y con piel, adobado con pimentón de la vera.

ENTERO:

Jamón redondo sin pata tierno 10-11 meses de curación.

Jamón redondo sin pata añejo 12-14 meses de curación.

Jamón redondo sin pata bodega 16-18 meses de curación.

Jamón serrano centro añejo 12-14 meses de curación (6,5 Kg. aprox.)

Jamón serrano centro bodega 16-18 meses de curación (7,0-8,0 Kg. aprox.)

DESHUESADO:

Jamón centro entero tierno 10-11 meses de curación.

Jamón centro entero añejo 12-14 meses de curación.

Jamón centro entero bodega 16-18 meses de curación.

Jamón centro medios tierno 10-11 meses de curación.

Jamón centro medios añejo 12-14 meses de curación.

Jamón centro medios bodega 16-18 meses de curación.

Jamón serrano centro 12-14 meses de curación (4,5-5 Kg. aprox.)

Jamón serrano centro bodega 16-18 meses de curación (5,0-6,0 Kg. aprox.)