

NOMBRE DEL ARTICULO:

CODIGO PESO Aprox.

CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA	011	1 Kg
LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA	012	0,5 Kg

ORIGEN DE LAS MATERIAS PRIMAS

Cerdo Ibérico producido en las dehesas de Andalucía y Extremadura, en fincas agropecuarias controladas por Jabugo Nature Club, S.L. Dichos cerdos son transformados en nuestra fábrica de embutidos y salazón de jamones, inscrita en la D. O. Jamón de Huelva y situada a 4,5 Km de Jabugo, en el Castaño del Robledo, en el Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

INGREDIENTES

Caña De lomo Ibérica de Bellota:

Lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, dextrosa, especias y antioxidantes (E-300 y E-301).

Lomito Ibérico de Bellota:

Cabeza de lomo de cerdo ibérico, sal, pimentón, dextrosa, especias y antioxidantes (E-300 y E-301).

ELABORACION

Una vez seleccionados los lomos y las cabezas de lomos, se procede a un cuidado y meticuloso aliño de las piezas con fórmulas artesanas y tradicionales dejándolos macerar bajo la estricta supervisión del Maestro Chacinero. Posteriormente se pican las carnes y grasas previamente seleccionadas, aliñando la masa resultante nuevamente. A continuación se embuten y reposan en secaderos con temperatura y humedad controlada durante aproximadamente 2 meses. Transcurrido ese tiempo pasan a secaderos naturales donde el aire de la Sierra, en el Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, encuentran su punto idóneo de curación, su aroma y sabor.

FECHA DE CADUCIDAD

Un año después desde la fabricación.

CONSERVACION

Condiciones ambientales evitando temperaturas elevadas.

IDENTIFICACION

Mapa (semana y año de matanza, grabado a fuego), registro sanitario (grabado con tinta) y logo Jabugo Nature Club (grabado a fuego).

Presentación

Al vacío por unidades.

