

NOMBRE DEL ARTICULO:

CODIGO

PESO Aprox.

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA RESERVA	007	4,5 Kg
PALETA IBÉRICA DE BELLOTA	008	4,5 Kg
PALETA IBÉRICA DE RECEBO	010	4,5 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

Paleta de cerdo ibérica y sal común.

ELABORACION

Siempre artesana y con respeto a las fórmulas tradicionales, se realizan los procesos de presalado, salado, lavado y postsalado de las piezas, dando a cada proceso el tiempo y la formula magistral de hacer del "Maestro Jamonero", quien determinará también el tiempo de reposo en secaderos con temperatura y humedad controladas y el que habrá de transcurrir en secaderos naturales, al aire de la Sierra en el Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche. La última fase se lleva a cabo en el silencio y la quietud de las bodegas, dando tiempo al tiempo, para que las piezas alcancen el punto idóneo de curación y ese extraordinario aroma y sabor que los hace inigualables.

FECHA DE CADUCIDAD

Un año después de la salida de nuestras bodegas.

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).

EMBALAJE

En cajas de 1 y 2 unidades.

