



Paleta Grande réserve ibérique Morato 5kg

[Read More](#)

SKU:

Price: 79,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Charcuterie Ibérique](#)

Product Description

La Paleta de Bellota 100% Ibérica, ou bien l'épaule (la patte d'avant du porc), est un produit exceptionnel de part son rapport qualité/prix. La différence principale tient au temps d'affinage plus court que pour le jambon classique (patte arrière).

Il provient d'élevage de porcs 100% ibériques, de la race mamellado-lampião, spécifiquement sélectionnée pour avoir les meilleures caractéristiques pour l'élaboration des produits Bellota 100% ibériques. Ils vivent en liberté sur des terrains dans la Sierra de Gata et la Sierra de Hornachos, en mangeant ce que la nature leur offre, particulièrement pendant la longue période du montanera (saison des glands) dans laquelle les cochons se nourrissent essentiellement à base de Bellota (glands).

Les pièces sont élaborées, préparées et affinées de façon totalement artisanale et naturelle en caves pendant une période de 12 à 18 mois en moyenne. Chaque pièce est traitée et supervisée comme un produit unique, ce qui nous permet de garantir la qualité et l'homogénéité.

L'essentiel est que chaque Paleta, avec la même origine et procédure d'élaboration, soit mise pour la consommation au meilleur moment, différent et unique pour chacun. Et en plus, en relation avec le Jambon classique, l'épaule nous offre une taille plus petite, ce qui permet une consommation plus facile à la maison. La paleta de bellota 100% Ibérique se caractérise pour sa texture et son parfum très intenses, même plus que le Jambon de Bellota 100% Ibérique, grâce à son grand pourcentage de graisse infiltré.

Pour l'excellent relation qualité-prix et sa plus petite taille ; la paleta est un excellent choix de produit qui s'adapte aux nouvelles cellules familiales, est l'un de nos produits plus demandés.

Chaque produit étant unique, le poids peut varier d'environ 500 grammes, sans être inférieur à 5 kilogrammes.