



Jambon cebo de campo 50% iberico

[Read More](#)

SKU: usg10012

Price: 43,00€ TTC

Categories: [Charcuterie Ibérique](#), [Epicerie Fine](#)

Product Description

Le Jambon de Cebo de Campo Ibérico est un des joyaux de la gastronomie espagnole et notre Séchoir.

Il est élaboré à partir de porc ibériques, de variété Pata Negra, spécifiquement choisis par avoir les meilleures caractéristiques pour l'élaboration de jambon de bellota ibérique. Ils vivent en liberté sur des terrains de la Sierra de Badajoz et Sierra de Gata, mangent ce que la nature leur offre et en particulier pendant la montanera (la longue période de 4 mois où nos porcs se nourrissent de glands ou bellotas).

Les jambons de Cebo de Campo ibériques sont préparés et affinés de façon totalement artisanale et naturelle dans nos caves pendant un minimum de 30 mois. Oui, vous avez bien lu, plus de deux années complètes d'affinage, ce qui en fait un produit rare. Toutes nos pièces ont un suivi individualisé et constant, ce qui nous permet de garantir la qualité et l'uniformité.

Le poids des jambons de bellota ibériques varie entre les 8 kg et les 8,5 kg.

Prix au Kg.
