Jambon gran reserva désossé

Read More



SKU: usg10014

Price: 39,00€ TTC

Categories: Charcuterie Ibérique, Epicerie Fine

Product Description

Le Jambon Grande Réserve Ibérique est le joyau de la gastronomie espagnole.

De porc 100% ibériques, spécifiquement choisis pour avoir les meilleures caractéristiques pour l'élaboration de jambon de Grande Réserve ibérique. Ils vivent en liberté sur des terrains de la Sierra de Hornachos (Extremadura) et la Sierra de Gata (Salamanca), 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 Grande Réserve ibériques sont préparés et affinés de façon totalement artisanale et naturelle dans nos caves pendant un minimum de 16 mois. Toutes nos pièces ont un suivi individualisé et constant, ce qui nous permet de garantir la qualité et l'uniformité.

Le poids des Jambons Grande Réserve ibériques varie entre les 7,5 kg et les 8,5 kg.

Prix au kg déjà désossé en paquets d'environ 1 kg.
