Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica

Extremidades posteriores de cerdos ibéricos alimentados con pienso naturales a base de cereales, criados con mimo en espacios acordes a la Norma del Ibérico para que puedan ejercitarse y desarrollarse de una forma atlética.

Sometidos a una salazón y secado natural mínimo de 730 días, adquieren unas características especiales, siendo éstas las que tan buena fama han dado a este producto.

FICHA TÉCNICA

Curación mínima: 28 meses.
Peso: de 7 a 9,5 Kgs.
Pieza en maletín.
2 piezas en caja de cartón, box en cajas o a granel.