



CASTRO Y GONZÁLEZ

DESDE 1910

Garantía asegurada.

El Castro y González Selección es un jamón de aspecto alargado, con pezuña oscura y gastada por los largos paseos en el campo. Su parte grasa posee un tono perlado y la proporción de esta en la pieza nos permite disfrutar de un bouquet suave y agradable al paladar. Con un tiempo mínimo de curación de 36 meses y una cuidada selección de cereales naturales, hierba y bellota en su alimentación, un Castro y González Selección es siempre garantía de sabor y calidad.

A secure warranty.

Castro and González Selection is a ham with an elongated appearance, with a dark hoof worn by extensive walking in the pasture. Its fatty part has a marbled tone and the proportion of it in the piece allows us to enjoy a smooth pleasant bouquet on the palate. With a minimum of 36 months' curing time and a careful selection of natural cereals, grass and acorns in its feed, a Castro and González Selection ham is always guaranteed taste and quality.

Ingredientes:

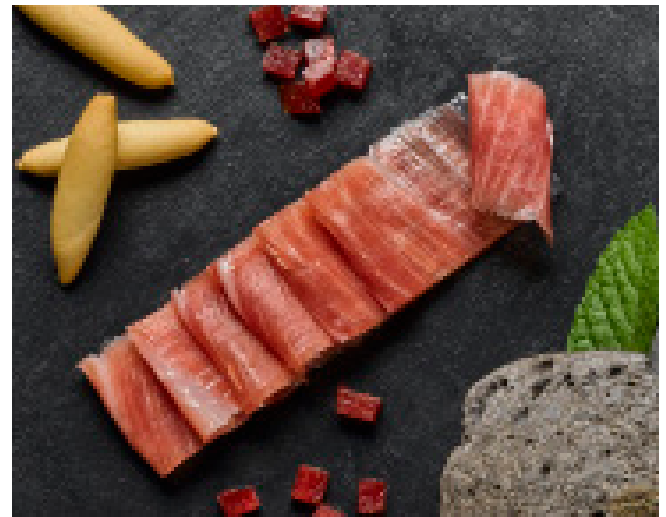
Jamón de cerdo Castro y González, sal, antioxidantes (E-331 iii, E-301), conservador (E-252), azúcar, dextrosa.

Ingredients:

Castro y González pork Ham, salt, antioxidants (E-331 iii, E-301), preservative (E-252), sugar, dextrose.

JAMÓN CASTRO Y GONZÁLEZ SELECCIÓN

CASTRO Y GONZÁLEZ
SELECTION HAM



MÁS DE 30 MESES
DE CURACIÓN

CURED OVER
30 MONTHS

