CASTRO Y GONZÁLEZ

DESDE 1910

JAMÓN
DE BELLOTA IBÉRICO
75% RAZA IBÉRICA

ACORN-FED HAM
75% IBERIAN BREED

Una obra maestra de la naturaleza.

Nuestro Jamón de Bellota Ibérico se reconoce por su forma alargada con pezuña oscura y gastada, típica de los ejemplares ejercitados en el campo. Posee un color intenso y brillante con gran presencia de vetas blancas en su textura. En su degustación, se aprecia un aroma intenso y persistente, se perciben pinceladas de frutos secos y campo obteniendo un jugoso equilibrio entre el grado de salinidad y la cuidada curación unido a un regusto largo y placentero que concreta aún más la experiencia que esta obra maestra de la naturaleza brinda al paladar.

A masterpiece of nature.

Our Acorn-Fed Iberian Ham is recognized by its elongated shape and its dark and worn hoof, typical of specimens exercised in the field. It has an intense and brilliant colour with great presence of white streaks in its texture. In its tasting, an intense and persistent aroma is appreciated, touches of nuts and countryside are perceived, obtaining a juicy balance between the degree of salinity and the careful curing combined with a long and pleasant aftertaste which further defines the experience this masterpiece of nature provides the palate with.

Ingredientes:

Jamón de Bellota Ibérico - de Cerdo, sal, antioxidantes (E-331 iii, E-301), conservador (E-252), azúcar, dextrosa.

Ingredients:

Acorn-fed Iberian Ham, salt, antioxidants (E-331 iii, E-301), preservative (E-252), sugar, dextrose.

GLUTEN FREE

MÁS DE 48 MESES DE CURACIÓN
-
CURED OVER 48 MONTHS