



JAMBONS IBÉRIQUES
DE CEBO OU DE BELLOTA



A VOTRE
SANTÉ!



TRADITION et ART

**Chaque veine, chaque tranche de
Jambon Ibérique raconte toute
une légende.**

**La légende qui transforme une
production en tout un art.**

**La légende qui transmet une
tradition et un savoir-faire de
génération en génération afin de
vous vous offrir une bouchée
aussi unique que saine.**



RACE et **PASSION**

Les Jambons Ibériques proviennent de porcs de race Ibérique unique dans le monde originaire de la Péninsule Ibérique.

Ceux sont des produits issus de la passion des villages de la péninsule pour la nature, la durabilité, le perfectionnisme, l'authenticité et 'à notre saveur'.

Le résultat, quelque chose d'aussi naturel que sain.



UNIQUE et **ADMIRÉ**

Parler de Jambon Ibérique, c'est parler de notre meilleur ambassadeur dans le monde.

Une saveur espagnole authentique et unique par sa couleur, d'un rouge incroyable, par sa veine propre de la race ibérique qui dote chaque tranche d'un jus savoureux, et qui par sa texture exceptionnelle fait que, nous identifions dès le premier contact avec le palais, le Jambon Ibérique.



SAVEUR et **JOUISSANCE**

Une saveur irrésistible, qui passionne, qui conquiert et qui transforme une table en fête.

Une saveur que nous, épicuriens de naissance, profitons en partageant le meilleur.

Et le meilleur. Les Jambons Ibériques, qui en plus de vous toucher droit au cœur, prendront soin de vous uniquement en les goutant.

Parce que profiter et fêter n'est pas incompatible avec de saines coutumes.



CATEGORIE et **QUALITE**

Deux catégories de premier niveau :

Le Jambon de Cebo Ibérique provient de porcs ibériques élevés dans des fermes et nourris avec des aliments naturels.

Le Jambon Ibérique de Bellota provient de porcs élevés en liberté dans les chênaies qui pendant leur croissance, se nourrissent de glands et de pâturages naturels

Des qualités qui sont patrimoine de l'humanité et symbole de notre bonne alimentation méditerranéenne.



TEMPS et **MOMENTS**

Contrairement aux autres jambons, les jambons ibériques ont besoin d'un temps de séchage plus long, un minimum de 20 mois, étant donné qu'habituellement on exige plus de 36 mois pour que, comme le bon vin, ils soient quelque chose d'exceptionnel.

La patience est la mère des jambons ibériques

Car seul le temps de maturité et de séchage permet d'obtenir leur saveur, leur texture, leur couleur, leur arôme et leur très haute qualité

Pour transformer vos moments de plaisir en quelque chose de sain et d'exceptionnel.



UN PLAISIR, UN CADEAU et TRES SALUTAIRES

Poser une assiette de jambon ibérique sur la table..... Personne n'y résiste.

Et comment imaginer un meilleur cadeau ? Exact !'

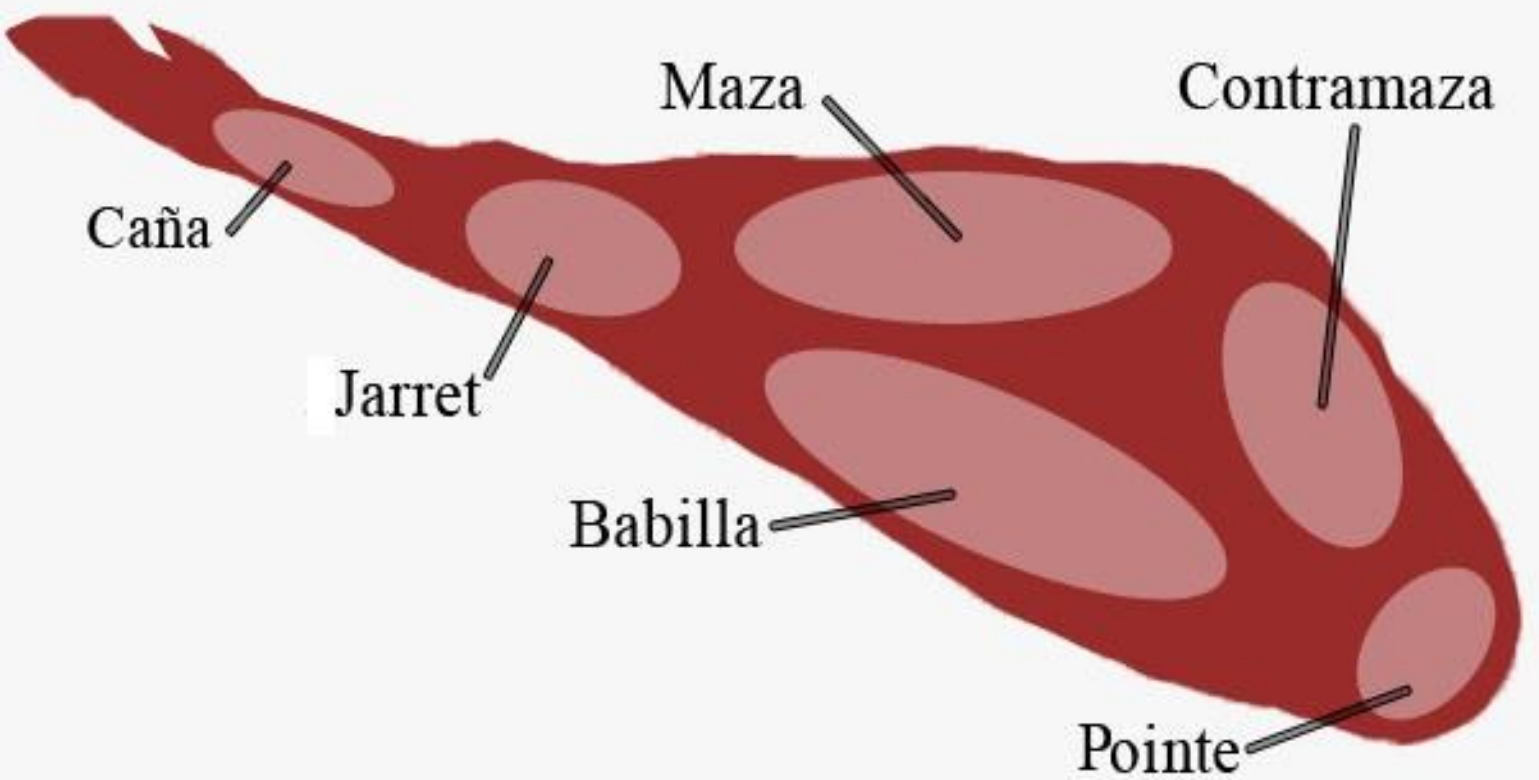
Les jambons ibériques de Cebo ou de Bellota sont un succès garanti, mais bien plus encore.

Ils apportent à l'organisme des minéraux tels que le fer, le zinc, le calcium, le phosphore et le magnésium

Ils sont riches en acide oléique

Ils fournissent des protéines de haute valeur biologique. Ils ont une grande valeur nutritionnelle

Ils apportent de la vitamine B1, B2, B3, B6 et D.



LES PARTIES DU **JAMBON IBERIQUE**

Chaque partie du jambon possède sa propre saveur, sa texture, sa couleur, et il est important que vous les connaissiez toutes.

Prenez-en bonne note.

LE JARRET : C'est la partie la plus proche du sabot. Sa texture est différente de celle des autres parties

LA MAZA : C'est la partie la plus large et la plus juteuse en raison de la grande présence de veines blanches infiltrées

LA POINTE : C'est la partie de la pièce qui possède le plus de jutosité et de saveur.

LA CONTRAMAZA : C'est la partie arrière et la plus étroite. Dans cette zone, la viande est plus séchée et sa saveur est plus intense



**CUCHILLO
JAMONERO**



PUNTILLA



CHAIRA



PINZA



COUTEAUX AFFUTES et PLUS

Un proverbe dit que chaque 'petit maître coupe' a son petit livret.

Et quand il s'agit de Grands Maîtres de coupe, il faut parler de couteaux et d'accessoires.

Nous avons besoin de :

Un couteau pour couper le jambon avec une lame flexible d'environ 30cm, bien affutée.

Un 'fusil' que nous utiliserons chaque fois que le couteau à jambon en a besoin

Un couteau français plus court avec une lame plus dure pour contourner les os et nettoyer l'extérieur de la pièce

Une pince métallique pour attraper les morceaux ou les tranches pendant que nous coupons

Un porte-jambon solidement fixé sur une table et toujours à une hauteur confortable



COUPER ET PROFITER : LE TOUT EST DE COMMENCER

Avant de commencer à couper les tranches, vous devez enlever la peau et la graisse extérieure avec le couteau

La température optimale pour couper un jambon est comprise entre 18 ° et 24 °

La coupe doit être faite d'une pression ferme et dans la même direction

À mesure que la coupe avance, la peau et la graisse externe sont enlevées des bords

Les tranches doivent être fines et pas trop longues. Environ 6 ou 7 centimètres est une mesure parfaite

Quand vous arrivez à l'os de la hanche, une coupe sera faite autour de l'os pour que les tranches soient propres

Ensuite, nous retournons le jambon en retirant la peau et pour faire les coupes dans la 'contre-masse' à l'identique de la partie principale.

En suivant ces étapes, vous profiterez à 100% de la pièce, transformant chaque plat de jambon ibérique en une véritable célébration,

