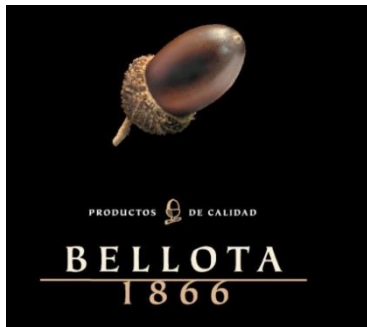


Una sensacional selecció de productes elaborats artesanalment amb les millors carns de porc ibèric de gla de pura raça.



Bellota 1866 és una petita societat que distribueix en exclusiva una selecció de productes exclusius de porc ibèric de gla*, elaborats de forma totalment artesanal.

**Els productes ibèrics porten la etiqueta "ibèrica de bellota" quan el porc ha gaudit de la "montanera" alimentant-se de glans, entre novembre y març, quant els glans estan madures y cauen a terra.*

El productes de Bellota 1866, son exclusius i fruit d'una passió dirigida per i pel pernil de màxima Qualitat.

Als pernils i espatlles destaquen les motes blanques , indicatives de la màxima qualitat, que són fruit d'una llarga i reposada maduració de 36/24 mesos.



Els nostres productes:

PERNIL I PALETA IBÈRICS DE GLA

Són de forma estilitzada, de canya fina i peülla negra desgastada per haver-se procurat les glans.

Entre les característiques del pernil ibèric destaquen el greix, tou al tacte i amb aspecte brillant.

Tacte en pressionar amb els dits en el pernil, els dits s'enfonsen.
El color de les rodanxes de color rosa a vermell fosc.
La curació òptima en el cas del pernil és a partir dels 36 mesos i amb el tradicional tall manual en forma de "V".



PERNIL IBÈRIC DE GLA TALLAT A MÀ
Per mantenir les seves característiques i sabor en la màxima expressió, els mestres pernilers tallen a ganivet amb delicadesa i passió.

EL TALL ÒPTIM

El pernil es col·loca en la taula de tall amb la peül·la cap amunt. S'utilitzen dos ganivets, el de tall llarg i flexible i un de

curt de neteja.

Iniciar el tall extraient la cansalada exterior (amb el ganivet curt, netejar la vora per evitar sabors estranys). Continuar tallant (amb el ganivet llarg) rodanxes fines de 7 a 8 cm.



LLOM IBÈRIC DE GLA

Elaborats artesanalment amb les millors carns de porc ibèric de Gla que aporten un sabor exquisit al paladar. Empapussats en budell cular i adobats amb pebre vermell i sal.

