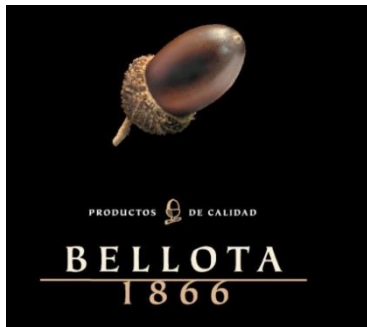


Una sensacional selección de productos elaborados artesanalmente con las mejores carnes de cerdo ibérico de bellota de pura raza.

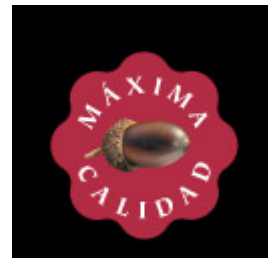


Bellota 1866 es una pequeña sociedad que distribuye en exclusiva una selección de productos exclusivos de cerdo ibérico de bellota, elaborados de forma totalmente artesanal.

Los productos ibéricos llevan la etiqueta “ibérica de bellota” cuando el cerdo ha disfrutado de la “*montanera*” alimentándose de bellotas, entre noviembre y marzo, cuando las bellotas están maduras y caen al suelo.

Los productos de Bellota 1866, son exclusivos y fruto de una pasión dirigida por y para el jamón de máxima calidad.

Estos Jamones y paletes destacan por las motes blancas, indicativas de máxima calidad, que son fruto de una larga y reposada maduración de 36/24 meses.



Nuestros productos:

JAMÓN Y PALETA IBERICOS DE BELLOTA

Son de forma estilizada, de caña fina y pezuña negra, desgastada por haber buscado las bellotas.

Entre las características del jamón ibérico destacan la grasa, blanda al tacto y con aspecto brillante.

Tacto al presionar con los dedos en el jamón, estos se hunden.

El color de las lonchas de color rosa a rojo oscuro.

La curación óptima en el caso del jamón es a partir de los 36 meses y con el tradicional corte manual en forma de V.

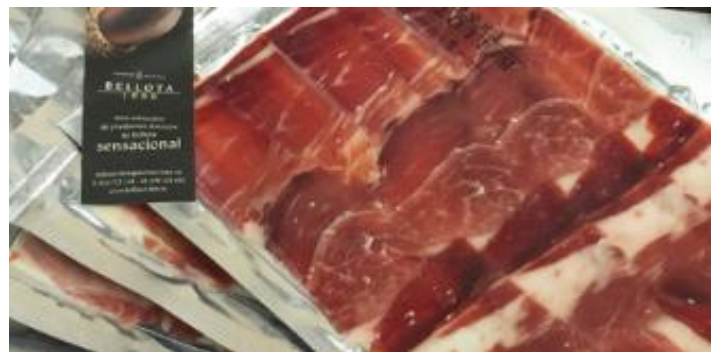


JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO

Para mantener sus características y sabor en su máxima expresión, los maestros jamoneros cortan a cuchillo con delicadeza y pasión.

EL CORTE ÓPTIMO

El jamón se coloca en una mesa de corte con la pezuña hacia arriba. Se utilizan dos cuchillos, el de corte largo y flexible y uno corto de limpieza. Se inicia el corte sacando la corteza exterior (con el cuchillo corto, limpiar los bordes para evitar sabores extraños. Continuar cortando (con el cuchillo largo) lonchas finas de 7 a 8 cm.



LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

Elaborados artesanalmente con las mejores carnes de cerdo ibérico de



bellota que aportan un sabor exquisito al paladar.

Embuchados en tripa cular y adobados con pimentón y

sal.

PRODUCTOS  DE CALIDAD

BELLOTA
1866