

CÓMO IDENTIFICAR UN BUEN JAMÓN IBÉRICO

Forma exterior: Estilizada de caña fina, alargada y con pezuña (negra), no anguloso ni reseco y corte en v.

Color: Del rosa al rojo púrpura. **Sabor:** Poco salado o dulce y muy delicado.

Aroma: Agradable y lleno de matices. **Textura:** Poco fibrosa. **Peso:** Debe oscilar sobre los 7.5 Kg.

Grasa: De aspecto brillante, fluida, y blanda al tacto.

CLASIFICACIÓN DEL JAMÓN IBÉRICO . Normativa del cerdo ibérico RD 4 /2014 de 10 enero.

El jamón ibérico es aquel que procede únicamente de cerdos de raza ibérica pura (negro y retinto), o cruzados con Duroc-Jersey con el 75% de sangre ibérico, que predomina en las dehesas extremeñas. Los jamones ibéricos en función de su alimentación y del modo de explotación se pueden clasificar en:

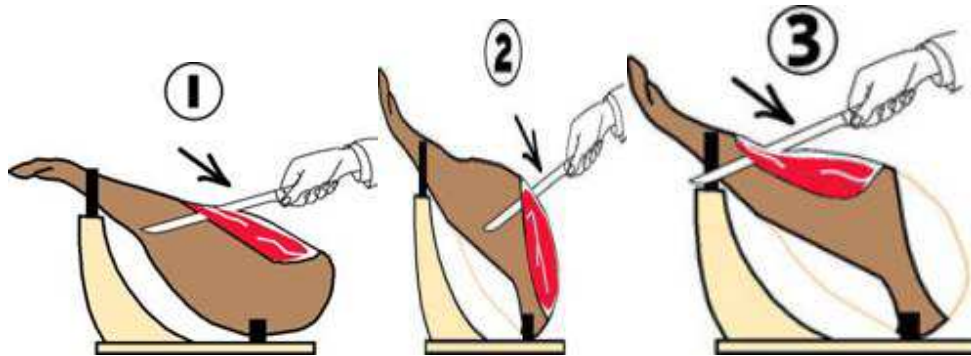
JAMON BELLOTA 100% Etiqueta negra. Es aquel que procede de aquellos cerdos 100 % Raza ibérica que durante la montanera fueron exclusivamente alimentados con bellotas e hierbas.

JAMON BELLOTA 75% 50 % IBERICO . Etiqueta roja Es aquel que procede de aquellos cerdos 75 % 50 % Raza Ibérica, que durante la montanera (fase de engorde) fueron exclusivamente alimentados con bellotas e hierbas.

JAMON CEBO de CAMPO 100% 75% 50 % IBERICO. Etiqueta verde. Es aquel que procede de cerdos 100 %, 75 %, 50 % Raza Ibérica, que aunque fueron alimentados con bellotas, tubérculos e hierbas, recibieron también un complemento a base de piensos autorizados, en explotaciones extensivas.

JAMON CEBO 50% 75% 100 % IBERICO. Etiqueta blanca. Es aquel que procede de cerdos que fueron alimentados con piensos autorizados, en explotaciones intensivas.

INDICACIONES PARA EL CORTE DEL JAMÓN



- 1. El cuchillo.** El cuchillo tiene que estar siempre perfectamente afilado. Tiene que ser un cuchillo largo delgado y flexible. Las lonchas serán siempre lo más finas posible, para poder gozar al máximo del gusto del jamón. Las lonchas, se harán siempre en línea recta. La mano que no sujeta el cuchillo irá siempre por detrás del mismo.
- 2. Maza/Contramaza.** Colocaremos el jamón en un jamonero, bien sujeto.
En la teoría se coloca primero por la **contramaza**, la pata mirando hacia abajo, con el fin de empezar por la parte que se seca antes, al ser más estrecha. Pero, **en la práctica** recomendamos abrirlo por la **maza**, la pata mirando hacia arriba, que es la parte más noble del jamón, para disfrutar el jamón, no dejando la maza para después, porque al final la diferencia de curación entre

una parte "maza" y otra "contramaza" no es tan importante, pero si saborear en su momento nuestro jamón.

No dejes para después lo que puedas disfrutar hoy, porque seguro que lo aprovechas más.

En ambas partes maza y contramaza se quitará la corteza y la grasa de la parte de la superficie del jamón que se desee cortar. Con el reverso del cuchillo buscaremos el hueso. Empezaremos a cortar por debajo del mismo siguiendo la línea indicada.

- 3. La Punta.** Una vez terminada la "contramaza" "ó" la maza", cortaremos la "punta".
- 4. Codillos.** Una vez terminado de limpiar de carne nuestro jamón, sólo nos quedará partir los huesos (en nuestra charcutería de confianza) que podremos utilizar para elaborar unos caldos exquisitos.

CONSERVACIÓN DE UN BUEN JAMÓN IBÉRICO

JAMÓN IBÉRICO CON HUESO

Si no se consume la pieza entera de una vez, las partes al aire deben taparse con el tocino sobrante y con una tela no demasiado tupida.

El jamón debe situarse en un lugar seco pero con ventilación suficiente y a una temperatura ambiente estable, lejos de fríos o calores extremos.

JAMON IBÉRICO SIN HUESO, LONCHEADO Y ENVASADO AL VACIO.

Los blíster de jamón ibérico loncheados se mantienen en la parte menos fría del frigorífico (2 y 10 grados centígrados) para una buena conservación.

Antes de servirlo sacarlo del frigorífico al menos media hora antes como mínimo.

Si se nos olvida sacarlo del frigorífico, os recomendamos hacer lo siguiente: poner el blíster de jamón ibérico sin abrir debajo del grifo de agua caliente hasta que tome temperatura ambiente y poder degustarlo.

CONSUMO DE UN BUEN JAMÓN IBÉRICO

El jamón deberá consumirse siempre a temperatura ambiente (14 a 22 grados centígrados).

Tanto si el corte se ha hecho a mano, con cuchillo, como si se ha realizado con máquina, las lonchas deben presentar un aspecto brillante y nunca opaco. La brillantez implica que la grasa inherente al jamón aparece de forma natural. Por ello es conveniente que, si las lonchas han estado previamente en el refrigerador, estén un tiempo antes de ser consumidas, hasta que comiencen a "sudar".

Sólo siguiendo estos consejos podrá apreciarse en todo su esplendor la explosión de aromas y sabores que supone la degustación del jamón Ibérico del Brillante.

Este producto pertenece a las más altas categorías gastronómicas, es ideal para una alimentación sana y equilibrada por sus grandes propiedades nutritivas.

ASPECTOS SALUDABLES DEL JAMÓN IBÉRICO

El Jamón es un alimento muy completo por su rico aporte en vitaminas del grupo B (especialmente la B1), además de contener un 30% más de proteínas que las carnes frescas, es rico en hierro, magnesio y zinc.

Los últimos estudios realizados en el campo de la nutrición y dietética permiten confirmar que los productos del cerdo ibérico alimentado con bellota, por su baja producción en ácidos bajos saturados, son beneficiosos para la salud.